BRASIERA ELETTRICA
ELECTRIC BRATT PAN
ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE
SAUTEUSE ÉLECTRIQUE
SARTÉN ELÉCTRICA

1G1BR1E

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN




Italiano IT
English GB
Deutsch DE
Français FR
Español ES

Ed.0 04/2008



3143100

INDICE

1ª PARTE (capitoli 0–6)



2ª PARTE (capitoli 7–9)



INDICE ANALITICO

IT

INFORMAZIONI PER IL LETTORE 0

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è suddiviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

INFORMAZIONI GENERALI 1

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiana) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

IT

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.
Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.
Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



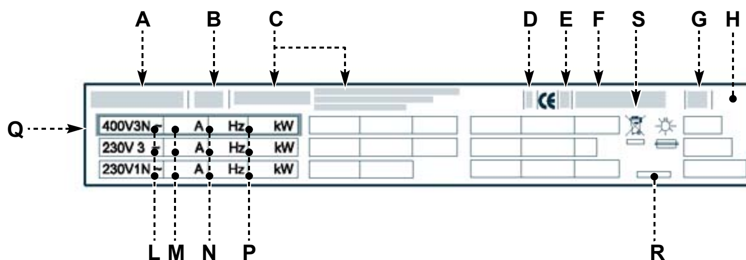
Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Modello apparecchiatura.
B) Tipo di personalizzazione.
C) Identificazione costruttore.
D) Classe di isolamento.



C13143100.fm

E) Anno di costruzione.
F) Numero di matricola.
G) Grado di protezione.
H) Paese di destinazione.
L) Tensione (V).
M) Assorbimento (A).
N) Frequenza (Hz).
P) Potenza dichiarata (kW).
Q) Indicatore tensione di collaudo.
R) Data di costruzione
S) Simbolo RAEE

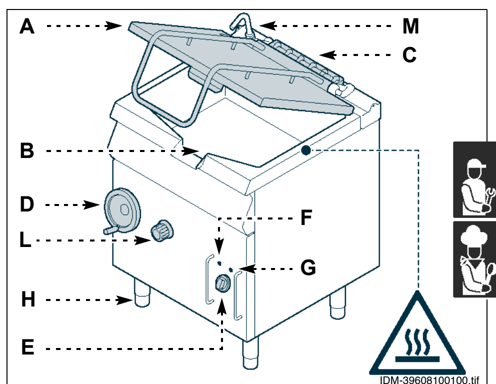
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati. Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE 2

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La brasiera, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la preparazione e cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.



Organi principali

A)Coperchio vasca.
B)Vasca di cottura: realizzata in acciaio inox.
C)Apertura di sfiato; per evacuare il calore generato dalle resistenze.
D)Manovella ribaltamento vasca: per consentire lo svuotamento della vasca.
E)Manopola comando resistenze; per regolare la potenza di riscaldamento.
F)Spia rete; per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.
G)Spia temperatura acqua; per segnalare la fase di riscaldamento dell'acqua contenuta nella vasca.
H)Piedi registrabili: per consentire un perfetto livellamento dell'apparecchiatura.
L)Rubinetto acqua: per regolare il flusso dell'acqua.
M)Erogatore acqua: per direzionare il flusso dell'acqua all'interno della vasca.

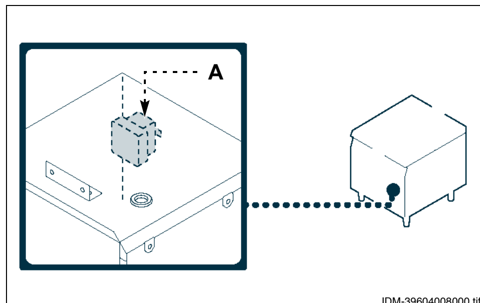
IT

DATI TECNICI

Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.
L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.
A)Termostato di sicurezza; blocca l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.




Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

B)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

C)Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

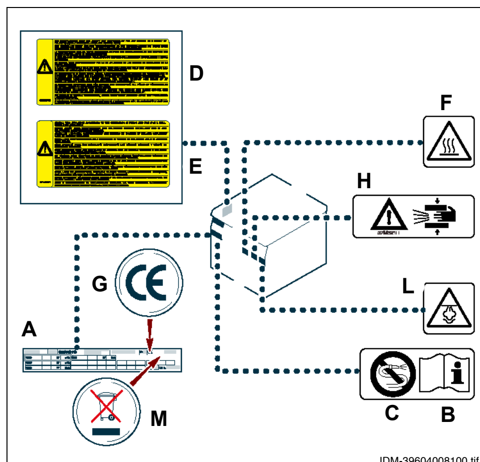
E)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".



F)Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

G)Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

H)Pericolo di schiacciamento arti superiori: non introdurre le mani all'interno della pentola in fase d'uso.



L)Pericolo di scottatura: fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.

M)Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.

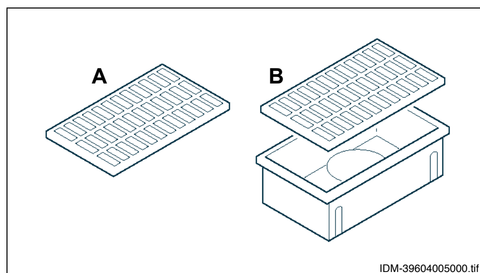
ACCESSORI A RICHIESTA

IT

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

A)Griglia di scarico.

B)Sifone di scarico.



NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.



Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che le manopole di comando siano disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.

IT

NORME PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.
Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

– Emissioni nell'atmosfera
– Scarichi dei liquidi
– Gestione dei rifiuti
– Contaminazione del suolo
– Uso delle materie prime e delle risorse naturali
– Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

– Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
– In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
– In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)



 **Importante**

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 4)

 **Importante**

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

IT

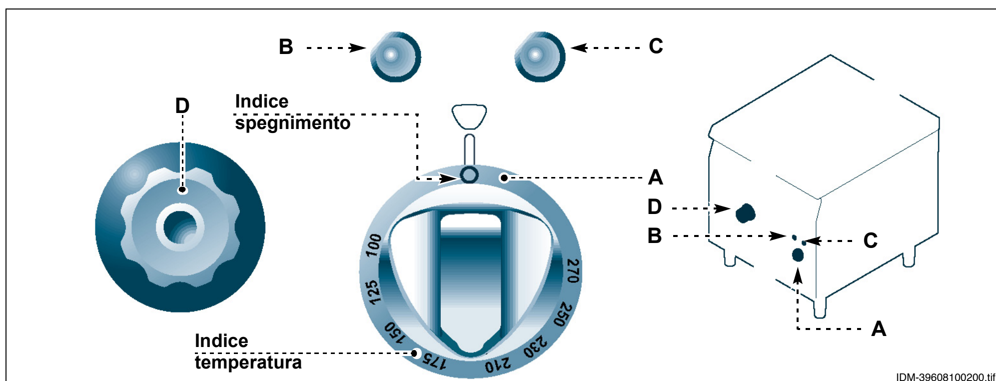
USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

 **Importante**

L'incidenza degli infortuni derivante dall'uso di apparecchiature, dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI



Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Manopola comando resistenze; per attivare, disattivare e regolare le resistenze di riscaldamento.

B)Spia rete; accesa segnala l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

C)Spia temperatura; accesa segnala che l'acqua non ha raggiunto la temperatura impostata, a temperatura raggiunta la spia si spegne.

D)Rubinetto acqua: per regolare il flusso dell'acqua

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE

Accensione

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

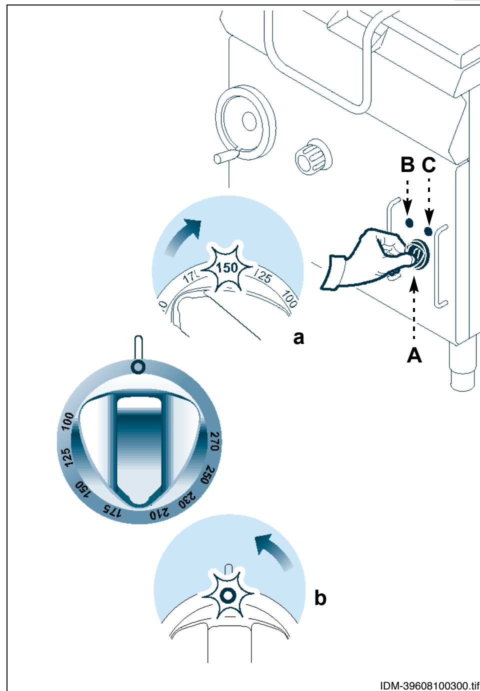
2 - Ruotare la manopola (**A**) in senso orario (pos. **a**) in corrispondenza della temperatura desiderata, per attivare le resistenze di riscaldamento.

Nota: le spie (B e C) si accendono e a temperatura di utilizzo raggiunta, la spia (C) si spegne.

Spegnimento

1 - Ruotare la manopola (**A**) in senso antiorario (pos. **b**) per disattivare le resistenze di riscaldamento.

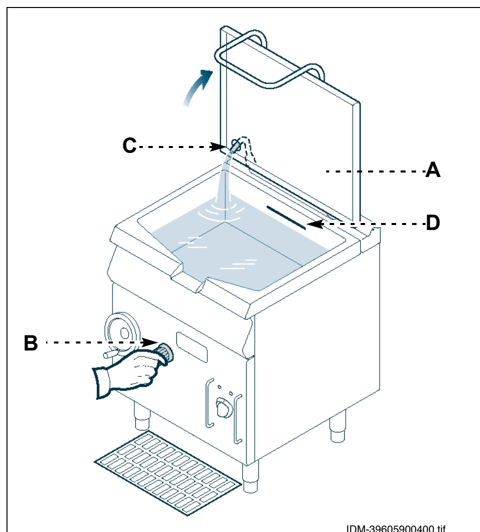
2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



RIEMPIMENTO VASCA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Sollevare il coperchio (**A**).
2 - Aprire il rubinetto (**B**) e riempire la vasca con acqua attraverso l'erogatore (**C**).
3 - Chiudere il rubinetto (**B**) dopo aver raggiunto il livello segnalato dal riferimento (**D**).
4 - Chiudere il coperchio (**A**).



SVUOTAMENTO VASCA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

IT

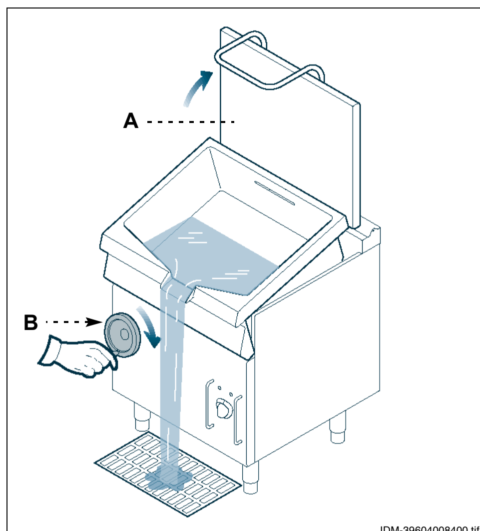
1 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
2 - Sollevare il coperchio (**A**).
3 - Ruotare la manovella (**B**) in senso orario per inclinare la vasca e consentire il suo svuotamento.



Importante

Non forzare l'inclinazione della vasca, per non provocare danni al dispositivo di sollevamento.

4 - Ruotare la manovella (**B**) in senso antiorario per riportare la vasca alla posizione iniziale.
5 - Chiudere il coperchio (**A**).



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

1 - agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale;

2 - pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe;

3 - cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox;

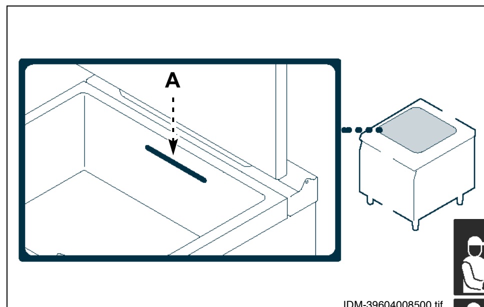
4 - eseguire tutte le operazioni di manutenzione;

5 - ricoprire l'apparecchiatura con un involucro lasciando alcune fessure per la circolazione dell'aria.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli:

– utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore;
– verificare che il livello dell'acqua non superi mai il limite indicato (**A**);
– non utilizzare l'apparecchiatura per la frittura di alimenti.







 **Cautela - Avvertenza**

Non utilizzare l'apparecchiatura senza acqua all'interno del recipiente, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa.

MANUTENZIONI 5

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza effettuando le operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Una buona manutenzione consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

 **Cautela - Avvertenza**

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– il mantello esterno;
– la vasca di cottura;
– l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 10).

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

– verifica efficienza termostato di sicurezza;
– verificare efficienza impianto elettrico.

RACCOMANDAZIONI PER LA PULIZIA

Considerando che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene, mantenendo costantemente pulita la l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.



Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

2 - Risciacquare le superfici con acqua potabile a asciugarle. Non utilizzare getti d'acqua in pressione.

3 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

4 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.

5 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.





GUASTI 6

IT

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano.	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Controllare il collegamento dei cavi elettrici
	Intervento del termostato di sicurezza	Eseguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 14)
	Commutatore guasto	Sostituire il commutatore

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

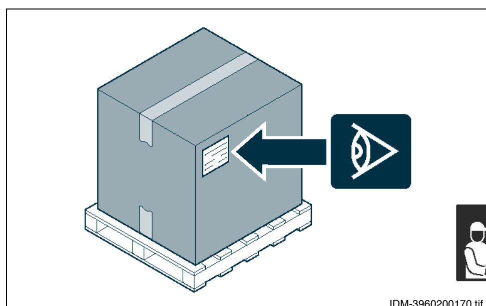
Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione rispettando le informazioni fornite dal costruttore, riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.

Colui che è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

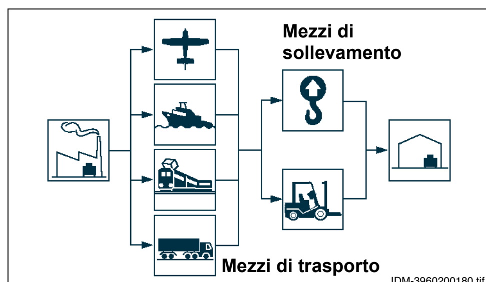
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, limitando gli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.


IDM-3960200170.tif

TRASPORTO

Il trasporto, in funzione anche del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



IDM-3960200180.tif

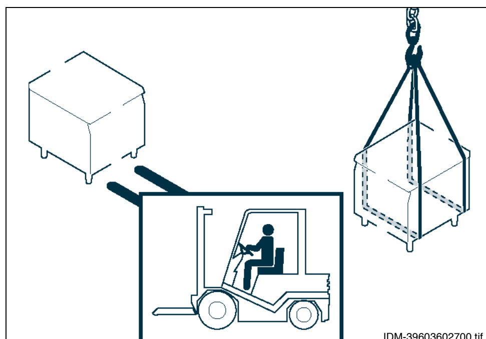
IT

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.
Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.


IDM-39603602700.tif

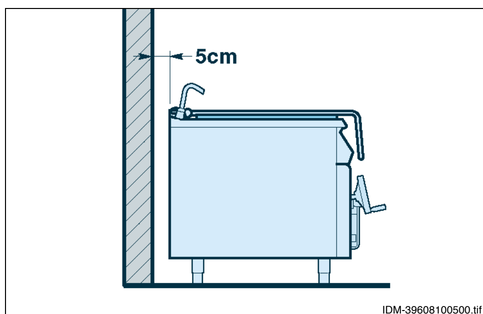
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate, sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, colui che è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un “piano di sicurezza” per salvaguardare l’incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.



Se necessario, individuare l’esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme tracciando le coordinate per posizionarle correttamente.



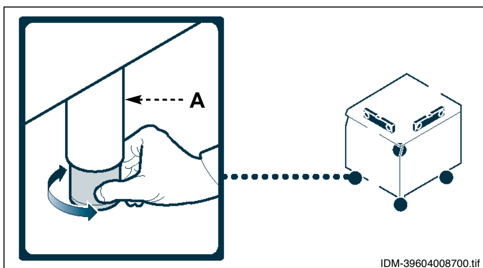
IDM-39608100500.tif

Effettuare l’installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150°C.

Prevedere un sistema di drenaggio del pavimento in corrispondenza del punto di scarico della vasca.

INSTALLAZIONE PARTI SMONTATE

L'apparecchiatura viene consegnata con alcuni componenti smontati; in fase di installazione procedere al loro montaggio. In particolare, montare i piedi di appoggio (**A**).



IDM-39604008700.tif

IT

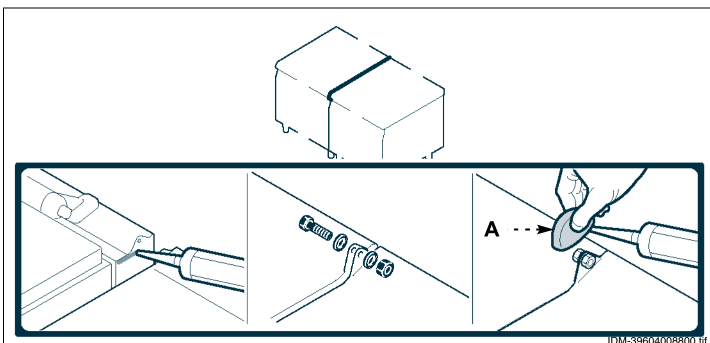
LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio (**A**) per livellare l’apparecchiatura.

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

1 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare (vedi figura).
2 - Accostare le apparecchiature.
3 - Collegare le apparecchiature con gli elementi di fissaggio.
4 - Asportare il sigillante eccedente.



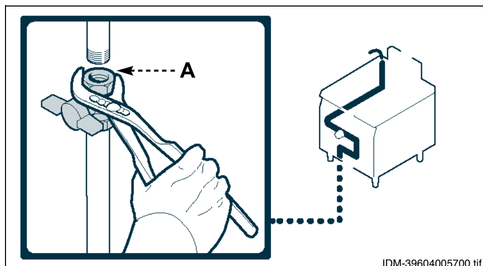
IDM-39604008800.tif

5 - Applicare all’interno del coperchio (**A**), il sigillante e montare per coprire la zona di fissaggio.

ALLACCIAMENTO ACQUA

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione (**A**), per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua. A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.

Descrizione	Valore
Pressione	200÷450 kPa (2÷ 4,5 bar)
pH	7÷7.5
Conduttività	< 200 mS/cm
Durezza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenuto di sali e ioni metallici Cloruri Solfati Ferro Rame Manganese	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l




Cautela - Avvertenza

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO


Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N, commutabile a 230V/3 (vedi paragrafo successivo).


Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

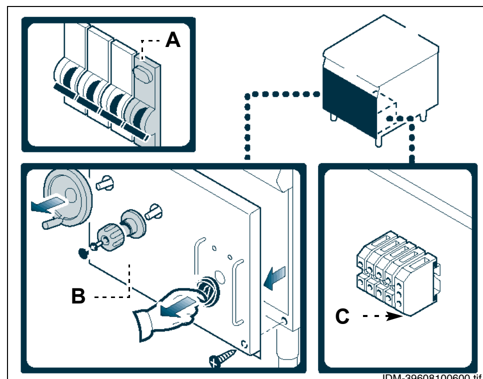
Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore automatico sezionatore (**A**) vicino all'apparecchiatura con sganciatore termico regolabile e blocco differenziale.

2 - Smontare il pannello (**B**).

3 - Collegare l'interruttore automatico sezionatore (**A**) alla morsettiera (**C**) dell'apparecchiatura come indicato nello schema elettrico in fondo al manuale.

Nota: utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.



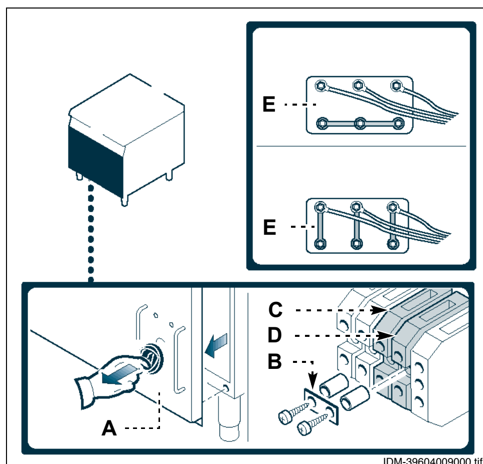

Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

4 - Rimontare il pannello (**B**) ad operazione ultimata.

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3, come di seguito indicato.



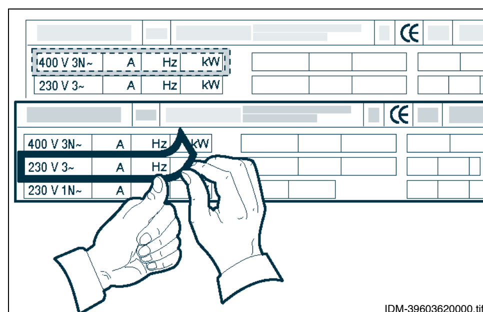


Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1 - Smontare il pannello (**A**).
2 - Inserire il ponte (**B**) per collegare elettricamente i morsetti (**C**) e (**D**).
3 - Modificare i collegamenti della morsettiera (**E**) come indicato in figura.
4 - Rimontare il pannello (**A**).
5 - Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.







Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.

IT

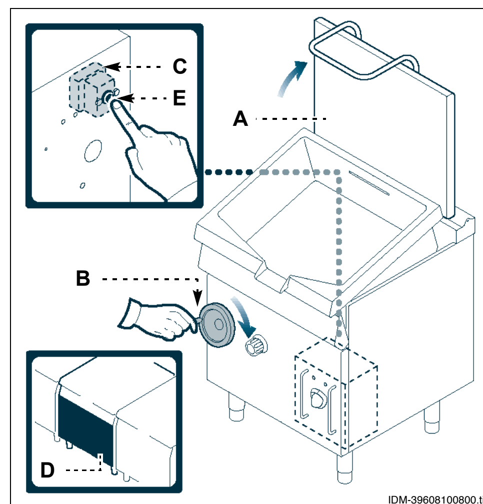
RIPRISTINO APPARECCHIATURA

In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura come di seguito indicato.

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Lasciare raffreddare l'apparecchiatura per 10 min. circa.
3 - Sollevare il coperchio (**A**).
4 - Ruotare la manovella (**B**) in senso orario per inclinare la vasca e consentire l'accesso al termostato di sicurezza (**C**).

Nota: se l'apparecchiatura è inserita al centro di una batteria, smontare il pannello frontale (D) per accedere al termostato di sicurezza (C).

5 - Premere il pulsante (**E**) del termostato di sicurezza per riattivare l 'alimentazione elettrica.
6 - Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

1 - verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura;
2 - agire sull'interruttore automatico sezionatore per verificare il collegamento elettrico;
3 - verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI 8

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

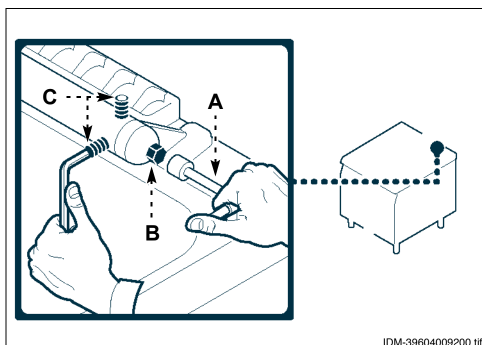


IT

REGOLAZIONE BILANCIAMENTO COPERCHIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Inserire la chiave (**A**) nell'esagono (**B**).
2 - Tenere saldamente la chiave (**A**) e, contemporaneamente, svitare le viti di bloccaggio (**C**).
3 - Ruotare la chiave (**A**) in senso orario per caricare la molla o in senso antiorario per scaricarla.
4 - Ottenuto il giusto bilanciamento, avvitare le viti (**C**) senza stringerle.
5 - Agire sulla chiave (**A**) per ruotare l'albero fino a posizionarlo su una delle sedi predisposte.
6 - Serrare a fondo le viti (**C**).



RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

DISMISSIONE APPARECCHIATURA



Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.
Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



IT

CONTENTS

INDEX

GB

INFORMATION FOR THE READER 0

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

GENERAL INFORMATION 1

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter. The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements. A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

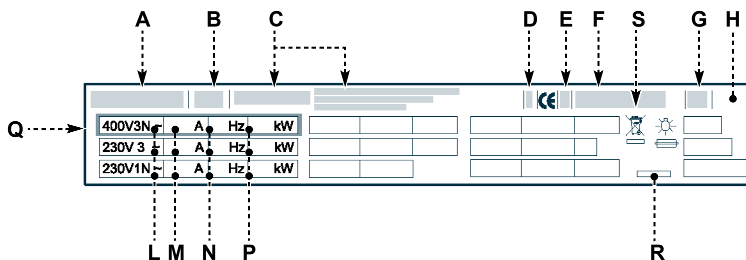
Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

CONSTRUCTOR AND APPLIANCE IDENTIFICATION

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance.
It contains references and all essential information for operating safety.

A) Appliance model.
B) Type of customisation.
C) Manufacturer identification.
D) Insulation class.



E) Year of construction.
F) Serial number.
G) Protection rating.
H) Country of destination.
L) Voltage (V).
M) Absorption (A).
N) Frequency (Hz).
P) Rated power (Kw).
Q) Test voltage indicator.
R) Date of construction.
S) WEEE Symbol

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

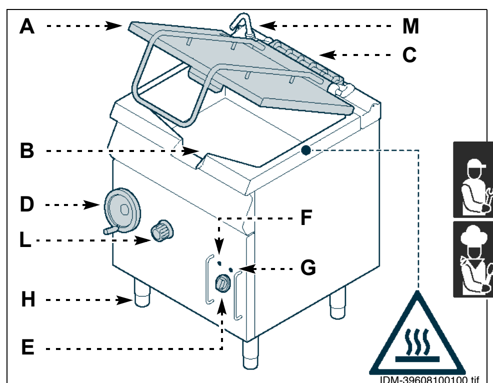
Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION 2

GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The bratt pan, referred to from now on as the appliance, is designed and constructed for preparing and cooking foods in the professional catering sector.



Main Parts

A) Well lid.
B) Cooking well: in stainless steel.
C) Vent; for dispersing the heat generated by the heating elements.
D) Well tilting handle: for emptying out the well.
E) Heating element control knob; for setting the heating power.
F) Mains light; indicates that the appliance is receiving electrical power.
G) Water temperature light; indicates that heating of the water in the well is in progress.
H) Height adjustable feet: to allow perfect levelling of the appliance.
L) Water tap: regulates the flow of water.
M) Adjustable water spout: directs the flow of water into the well.

GB

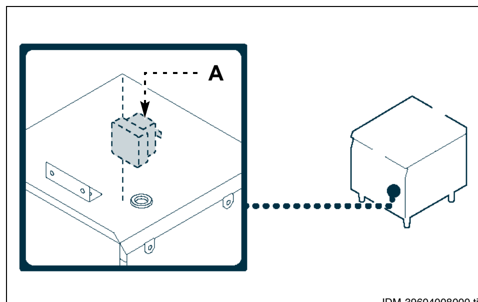
TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.
The illustration shows the position of the devices.
A) Safety thermostat; cuts off the electricity supply in case of overheating.


Caution - warning
Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data.

B) General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

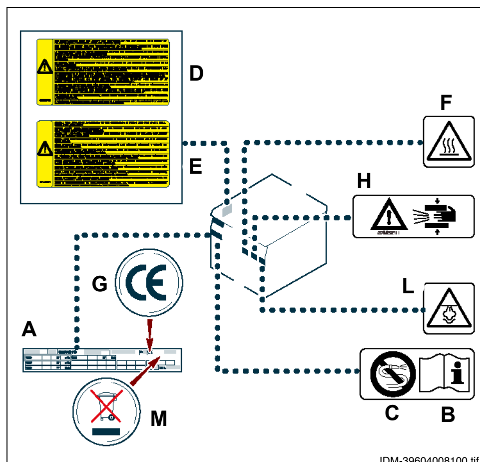
C) General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

E) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

F) Burn hazard: watch out for hot surfaces.

G) CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.






H) Arm crushing hazard: never insert hands in the pan while in use.

L) Scald hazard: take care, very hot steam.

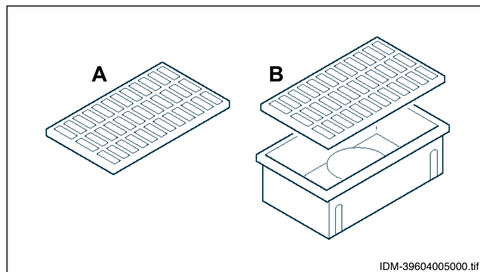
M) WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A) Drain grid.

B) Drain siphon.



GB

SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

After each session of use, make sure that the control knobs have been turned off and the power supply lines disconnected.





In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

GB

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.

ENVIRONMENTAL IMPACT SAFETY REGULATIONS

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.
The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

– Atmospheric emissions
– Discharge of liquid effluents
– Waste management
– Soil contamination
– Use of raw materials and natural resources
– Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

– All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
– During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
– If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC)



 **Important**

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reconsign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 4).

 **Important**

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

GB

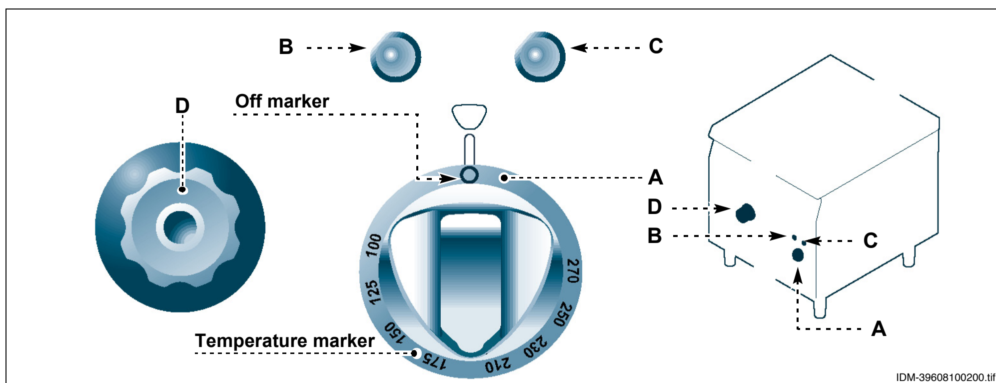
USE AND OPERATION 4

RECOMMENDATIONS FOR USE

 **Important**

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS



The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A)Heating element control knob; for turning the heating elements off and on and setting their level.

B)Mains light; comes on to indicate that the electricity supply is on.

C)Temperature light; comes on to warn that the water is not yet at the preset temperature; the light goes out when the temperature is reached.

D)Water tap: for regulating the flow of water.



SWITCHING THE BURNER ON AND OFF

Lighting

1 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

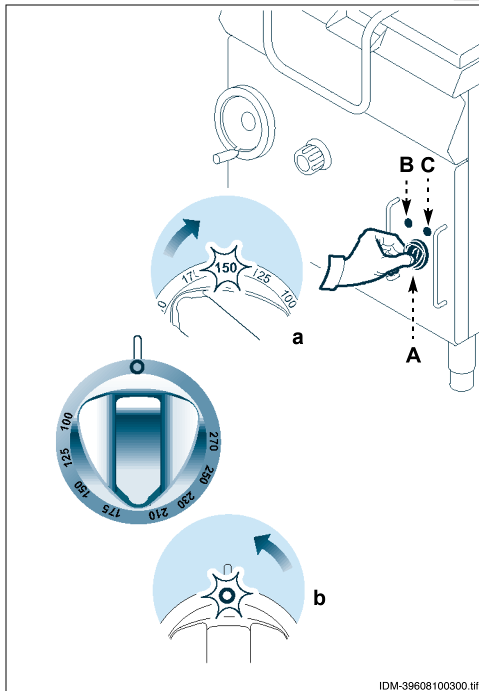
2 - Turn the knob (**A**) clockwise (pos. **a**) to the temperature required to turn on the heating elements.

N.B.: the lights (B and C) come on; when the working temperature is reached, light (C) goes out.

Turning off

1 - Turn the knob (**A**) clockwise (pos. **b**) to turn off the heating elements.

2 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

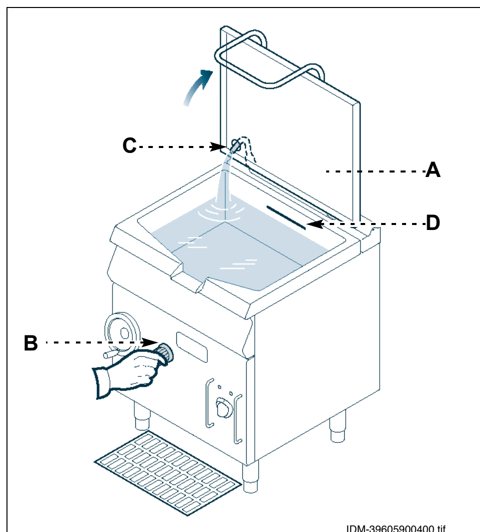


GB

FILLING THE WELL

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Raise the lid (**A**).
2 - Turn on the tap (**B**) and fill the well with water using the spout (**C**).
3 - Turn off the tap (**B**) once the water reaches the level shown by the marker (**D**).
4 - Close the lid (**A**).





GB

DRAINING THE WELL

To carry out this operation, proceed as follows.

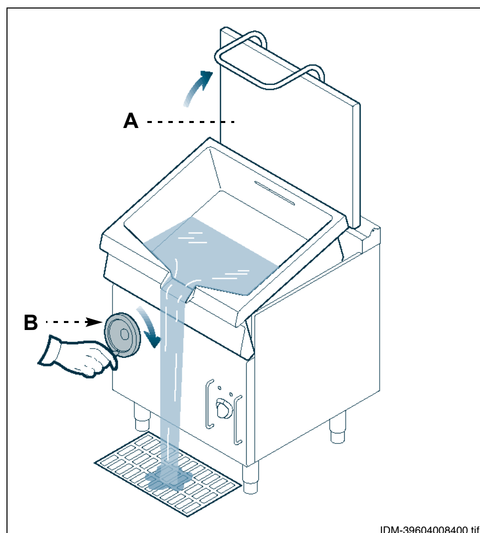
1 - Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.
2 - Raise the lid (**A**).
3 - Turn handle (**B**) clockwise to tilt the well for emptying.



Important

Never force the well, as this may damage the tilting mechanism.

4 - Turn handle (**B**) counter clockwise to return the well to its original position.
5 - Close cover (**A**).



LENGTHY APPLIANCE DOWNTIMES

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows:

1 - cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch;
2 - clean the appliance and the surrounding areas thoroughly;
3 - spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces;
4 - carry out all the servicing procedures;
5 - cover the appliance, leaving a few gaps to allow air to circulate.

USEFUL ADVICE FOR USE

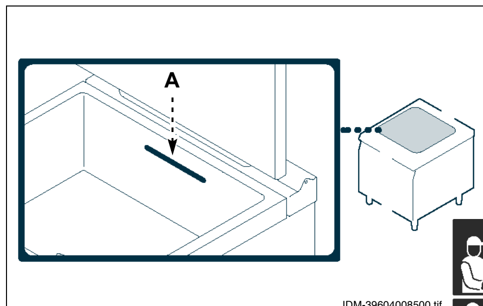
To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted:

– use only the accessories recommended by the constructor;
– check that the water level never exceeds the marked level (**A**);
– never use the appliance for frying.



Caution - warning

Never use the appliance with no water in the well, as this may damage its structure.





SERVICING 5

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

At **the end of each session of use** and whenever necessary, clean:

– the outer casing;
– the well;
– the appliance and the surrounding environment (see page 10).

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

– check that the safety thermostat is working correctly;
– check that the electrical system is in good working order.

GB

RECOMMENDATIONS FOR CLEANING

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean.

Important

Before starting any cleaning procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.



Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

2 - Rinse surfaces with drinking water and dry. Do not use pressurised water jets.

3 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.

4 - Remove food residues immediately before they set.

5 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.





FAULT 6

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use. The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

GB

Fault	Causes	Remedies
The heating elements do not come on.	Electrical connection not made correctly.	Check the connection of the electrical wires.
	Safety thermostat tripped.	Carry out the appliance reset (see page 14).
	Switch faulty.	Replace the switch.

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

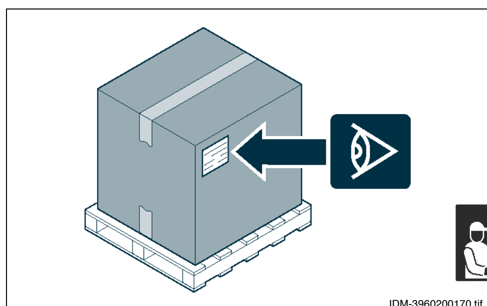

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

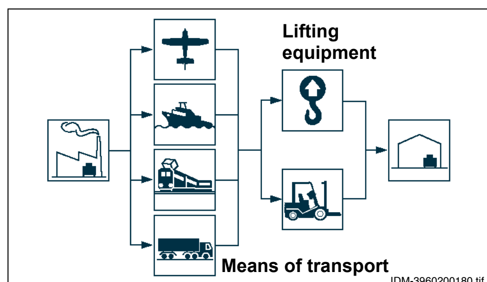
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used. To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading. When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



IDM-3960200180.tif

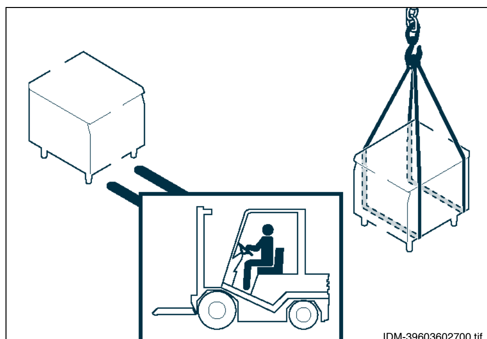
GB

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity.
Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.


Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.

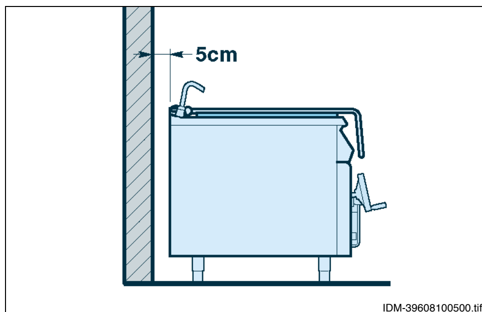

IDM-39603602700.tif

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.



Appliances must be at some distance from the wall (at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C).

Provide a drain in the floor for the well to empty into.



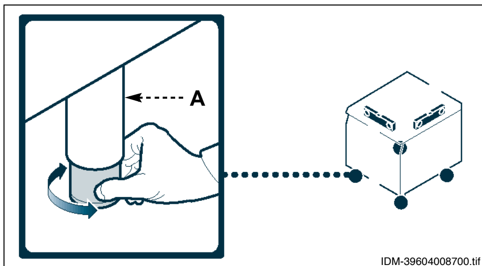
INSTALLATION OF DISMANTLED PARTS

The appliance is delivered with some components dismantled and they have to be fitted during installation. Specifically, the floor-mounted feet must be fitted (**A**).

LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet (**A**) to level the appliance.

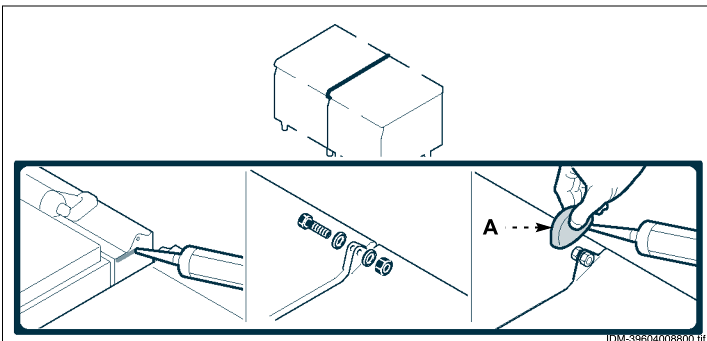
GB



ASSEMBLING APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

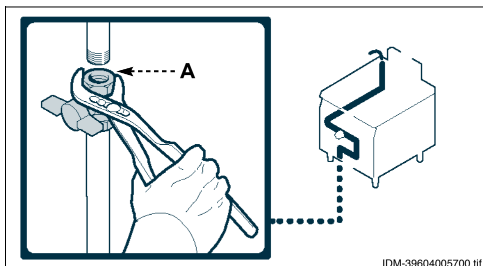
1 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side (see figure).
2 - Place the appliances side by side
3 - Connect the appliances with the fixing devices.
4 - Remove the excess sealant.
5 - Apply the sealant to the inside of the lid (**A**), and fit it to cover the fixing zone.



WATER CONNECTION

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap (**A**), to allow the water supply to be cut off when necessary. Easily accessible filters must be fitted downstream of the tap.

Description	Value
Pressure	200÷600 kPa (2÷ 6 bar)
pH	7÷7.5
Conductivity	< 200mS/cm
Hardness	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Salt and metallic ion content	
Chlorides	< 30 mg/l
Sulphates	< 40 mg/l
Iron	< 0,1 mg/l
Copper	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l




Caution - warning

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table.



ELECTRICAL CONNECTION


Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N, which can be switched to 230V/3 (see next point).


Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

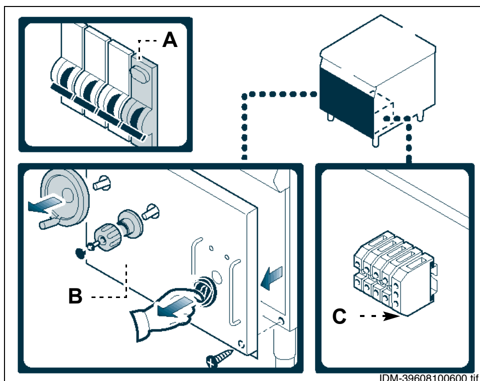
Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker (**A**) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

2 - Remove the panel (**B**).

3 - Connect the circuit-breaker (**A**) to the terminal board (**C**) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.

N.B.: use a cable with at least H05RN-F characteristics.




Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

4 - Replace the panel (**B**) on completion of the operation.

GB

C1343100.fm

CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY

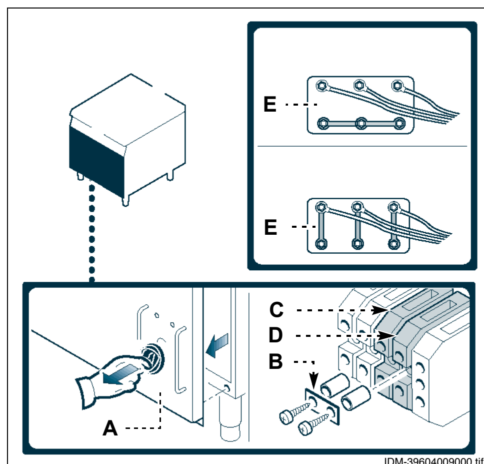
The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 can be carried out as described below.



Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

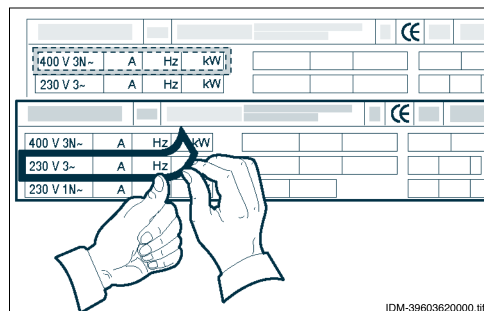
1 - Remove the panel (**A**).
2 - Fit the jumper (**B**) to make the electrical connection of the terminals (**C**) and (**D**).
3 - Change the connections of the terminal board (**E**) as shown in the diagram.
4 - Replace the panel (**A**).
5 - Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate and apply the new one to identify the voltage being used.





Important

On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.

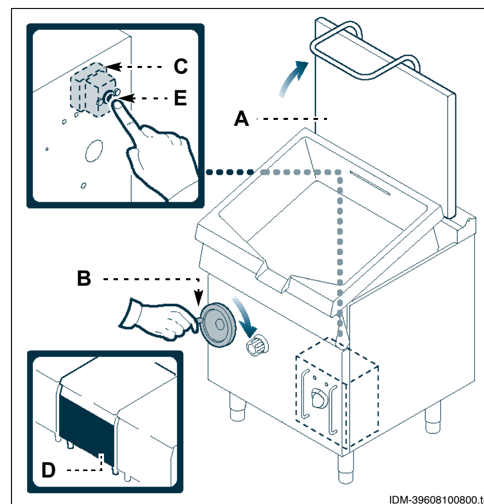


GB

RESETTING THE APPLIANCE

If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to working conditions as follows.

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch;
2 - Allow the appliance to cool for about 10 min.
3 - Raise the lid (**A**).
4 - Turn the handle (**B**) clockwise to tilt the well and allow access to the safety thermostat (**C**).
N.B.: if the appliance is installed in the middle of a bank, remove the front panel (D) for access to the safety thermostat.
5 - Press the button (**E**) of the safety thermostat to restore the electricity supply.
6 - Restore the initial conditions after completing the operation.



TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks:

1 - check that the mains voltage is the same as that of the appliance;
2 - operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection;
3 - check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS 8

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

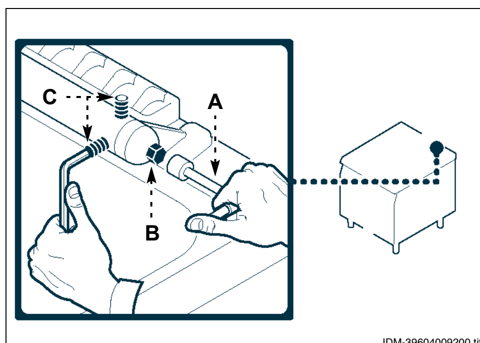


In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

ADJUSTING THE LID COUNTER-BALANCING

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Fit the spanner (**A**) onto the hexagon (**B**).
2 - Keep a firm grip on the spanner (**A**) and undo the locking screws (**C**).
3 - Turn the spanner (**A**) clockwise to load the spring or anti-clockwise to release it.
4 - Once the correct balance is obtained, screw in the screws (**C**) without tightening them fully.
5 - Use the spanner (**A**) to turn the shaft until it is located in one of the seats provided.
6 - Fully tighten the screws (**C**).



IDM-39604009200.tif

GB

C1343100.fm

RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

DECOMMISSIONING THE APPLIANCE



Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.



GB

INHALTSVERZEICHNIS

SACHREGISTER

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER 0

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können. Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ALLGEMEINES 1

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden. Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



Vorsicht – Achtung

Weist daraufhin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



Wichtig

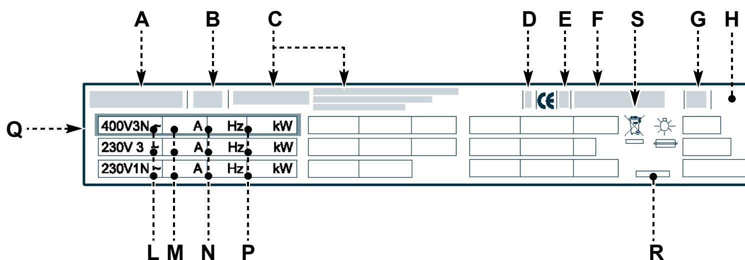
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

DE

GERÄT UND HERSTELLER, KENNZEICHNUNG

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Art der Anpassung.
B) Angabe des Herstellers.
C) Isolierstoffklasse.
D) Baujahr.



C13143100.fm

E) Seriennummer.
F) Schutzart.
G) Bestimmungsland.
L) Spannung (V).
M) Stromaufnahme (A).
N) Frequenz (Hz)
P) Angabe der Leistung (Kw).
Q) Abnahmespannungsanzeige.
R) Baujahr.
S) WEEE-Symbol.

KUNDENDIENST ANFORDERN

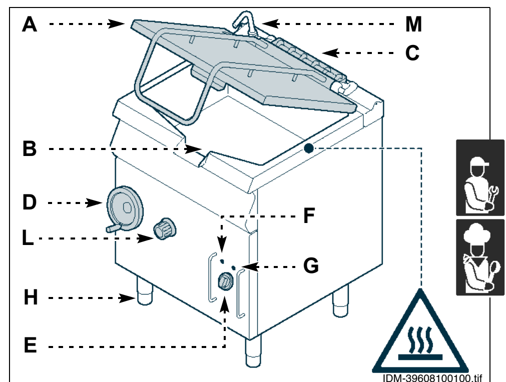
Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.

Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Die Kippbratpfanne, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.



Hauptorgane

A)Deckel der Bratpfanne.
B)Nudelkocher-Becken; aus Edelstahl.
C)Entlüftungsöffnung; zum Ablass der von den Widerständen erzeugten Wärme.
D)Kurbel für Kippen der Bratpfanne: zum Entleeren der Bratpfanne.
E)Schalter Heizwiderstände; zum Einstellen der Heizleistung.
F)Kontrollleuchte Stromzufuhr; zur Anzeige der Stromzufuhr.
G)Kontrollleuchte Wassertemperatur; zeigt die Phase der Erhitzung des im Becken enthaltenen Wassers an.
H)Einstellbare Füße; um das Gerät perfekt zu nivellieren.
L)Wasserhahn; um den Wasserzulauf zu regulieren.
M)Wasserzulaufrohr: Zum Richten des Wasserstrahls in das Becken.

DE

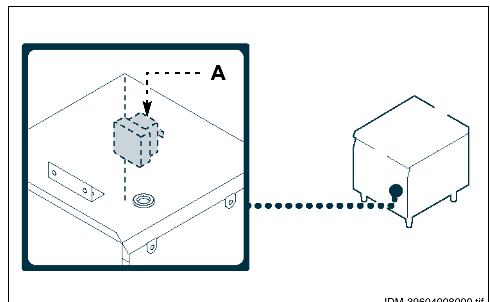
TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabelle und „Anschlussschema“ am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.
Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A) Sicherheitsthermostat; unterbricht bei Überhitzung die Stromzufuhr.

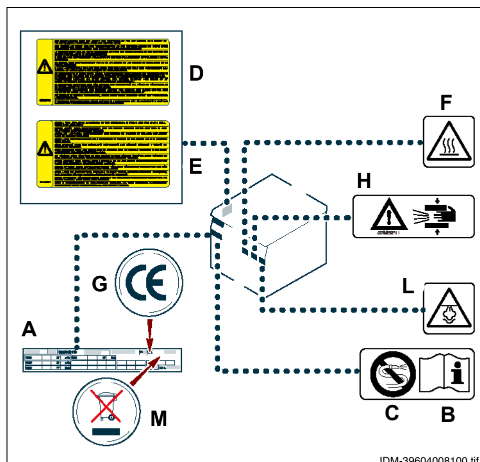


Vorsicht – Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.



A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B)Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

C)Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

E)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."



F)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

G)CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

H)Quetschgefahr für die oberen Gliedmaßen: Während des Gebrauchs nicht die Hände in den Topf einführen.

L)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor dem heißen Dampf.

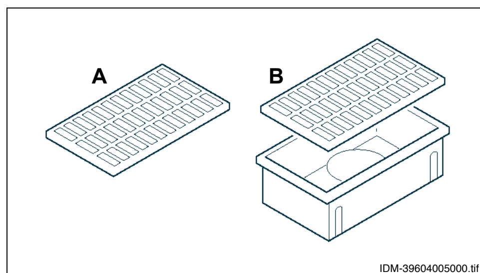
M)WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden:

A)Abflussgitter.

B)Siphon.



DE

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die “Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.



Nach jeder Benutzung sicherstellen, dass die Schalter auf Null stehen und die Stromzufuhr ausgeschaltet ist.



Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

– Emissionen in die Atmosphäre
– Abwässer
– Abfallwirtschaft
– Bodenverunreinigung

– Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
– Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

– Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
– Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
– Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.




Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)



Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 4).



Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

DE

GEBRAUCH UND BETRIEB 4

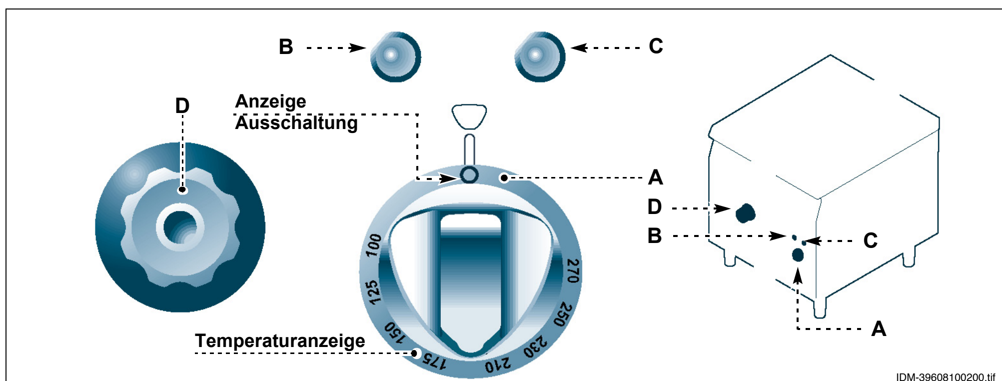
EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH



Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) **Schalter Widerstände**; zum Ein-/Ausschalten und Einstellen der Heizwiderstände.

B) **Kontrollleuchte Stromzufuhr**; das Leuchten zeigt die Stomzufuhr an.

C) **Kontrollleuchte Temperatur**; das Leuchten zeigt an, dass das Wasser nicht die Einstelltemperatur hat; bei erreichter Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

D) **Wasserhahn:** zur Regulierung der Wasserzufuhr.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Zündung

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.

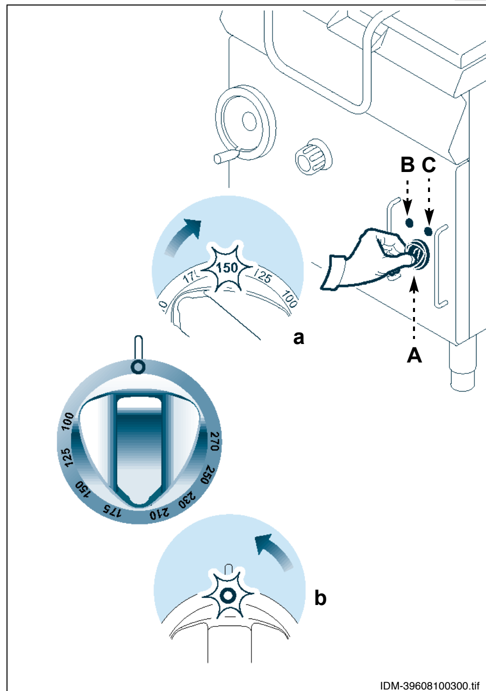
2 - Den Schalter (**A**) durch Drehung im Uhrzeigersinn (Pos. **a**) auf die gewünschte Temperatur stellen, um die Heizwiderstände einzuschalten.

Anmerkung: die Kontrollleuchten (B und C) schalten sich bei erreichter Betriebstemperatur ein, die Kontrollleuchte (C) schaltet sich aus.

Abschaltung

1 - Durch Drehung des Schalters (**A**) gegen den Uhrzeigersinn (Pos. **b**) die Heizwiderstände ausschalten.

2 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.



DE

FÜLLEN DES BECKENS

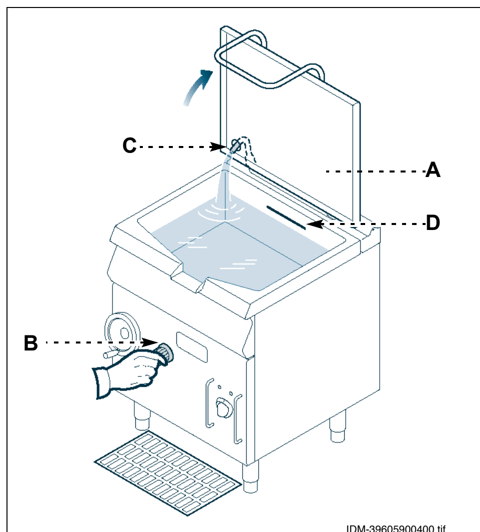
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Den Deckel (**A**) anheben.

2 - Den Hahn (**B**) öffnen und das Becken über das Wasserzulaufrohr (**C**) füllen.

3 - Den Hahn (**B**) nach Erreichen des von der Markierung (**D**) angegebenen Füllstands schließen.

4 - Den Deckel (**A**) schließen.





ENTLEERUNG DES BECKENS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.

2 - Den Deckel (**A**) anheben.

3 - Die Kurbel (**B**) im Uhrzeigersinn drehen, um die Bratpfanne zu kippen und somit zu entleeren.

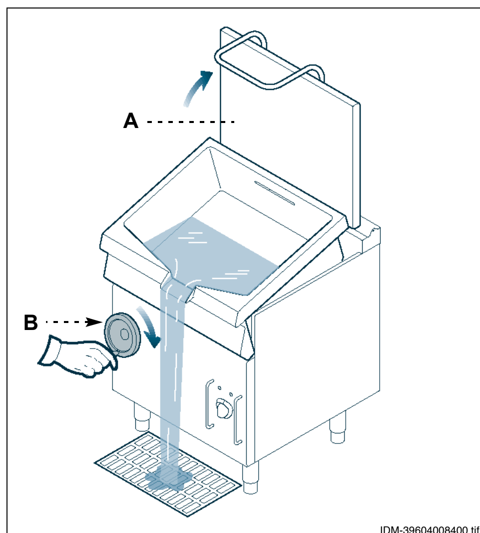


i Wichtig

Keine Kraft anwenden, um die Bratpfanne zu neigen, da sonst Schäden an der Kippvorrichtung nicht auszuschließen sind.

4 - Die Kurbel (**B**) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Bratpfanne in die Ausgangsposition zurückzuführen.

5 - Den Deckel (**A**) schließen.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
5 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

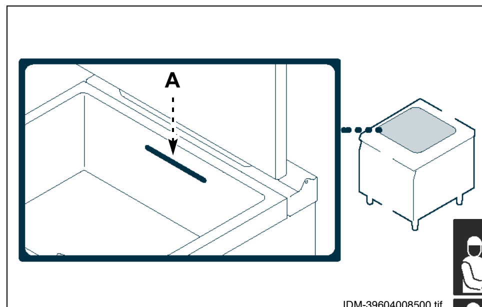
Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– sicherstellen, dass der Wasserstand nie die angezeigte Marke (**A**) übersteigt;
– das Gerät nicht zum Frittieren von Speisen verwenden.



Vorsicht – Achtung

Das Gerät nicht verwenden, wenn sich kein Wasser im Behälter befindet, um Schäden am Gerät zu vermeiden.







WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



Vorsicht – Achtung

Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.

DE

Folgende Elemente sind **nach jedem Einsatz** und bei Bedarf zu reinigen:

– der Außenmantel;
– die Pfannenwände;
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 10).

Nach **jeweils 100 Betriebsstunden** müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

– Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats.
– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

i Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwekke und keine Scheuermittel.



Vorsicht – Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

2 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab. Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger.

3 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.

4 - Essenreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.

5 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.





DEFEKTE 6

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben. Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden, alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein.	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt.	Den Anschluss der Stromkabel prüfen.
	Auslösung des Sicherheitsthermostats.	Gerät rücksetzen (siehe S. 14).
	Taktschalter defekt.	Taktschalter auswechseln.

DE

C13143100.fm

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

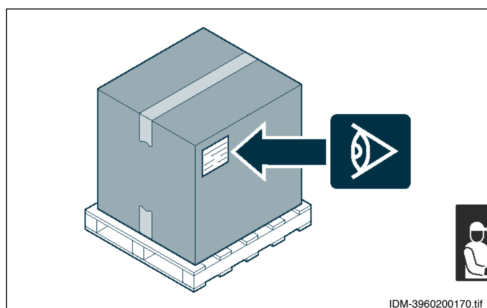
Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren.

Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

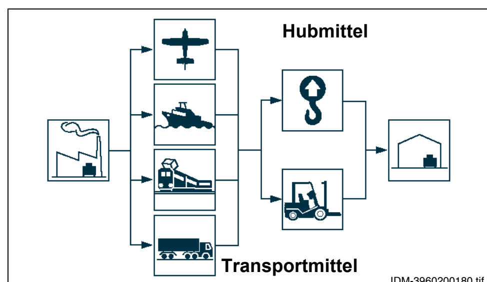
VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert. Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpakkung versehen werden. Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben. Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen. Das Verpakkungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



IDM-3960200180.tif

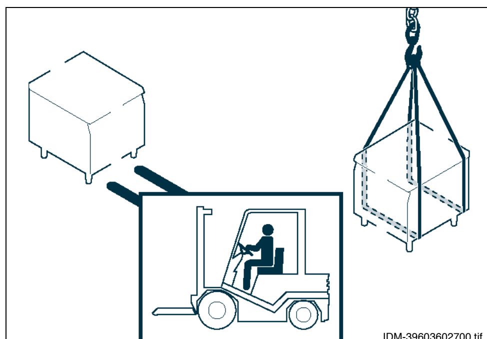
DE

HANDHABUNG UND HUB

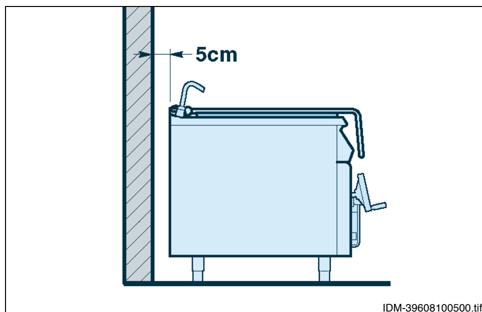
Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt.
Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

Wichtig

Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.


IDM-39603602700.tif

INSTALLATION DES GERÄTS



Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen, dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.



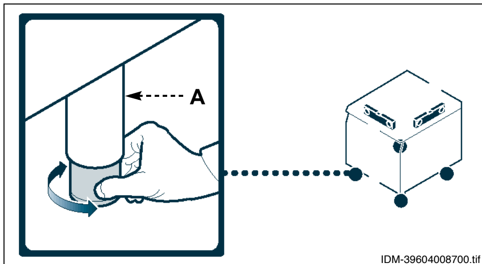
Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist.

Direkt unter dem Ablauf der Bratpfanne ist im Boden ein geeigneter Abfluss vorzusehen.

INSTALLATION AUSGEBAUTER KOMPONENTEN

Bei der Lieferung sind einige Komponenten des Gerätes ausgebaut und müssen bei der Installation wieder eingebaut werden. Dazu gehören insbesondere die Füße (**A**).



NIVELLIEREN

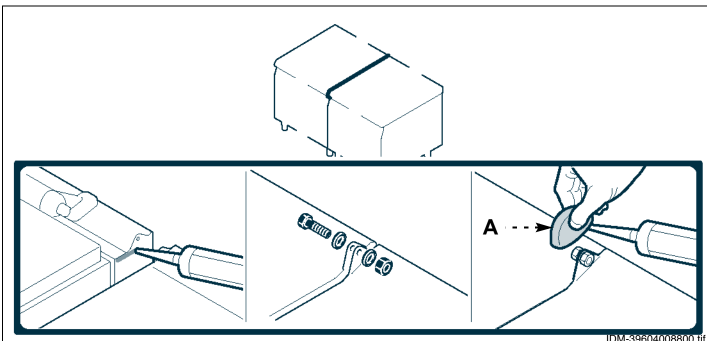
Regulieren Sie die Füße (**A**), um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.

DE

MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

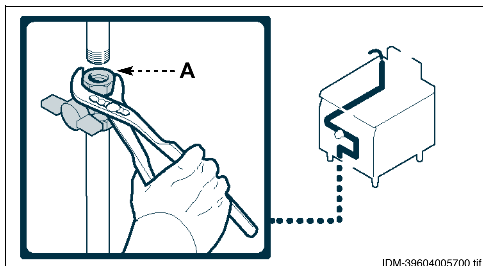
1 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke (siehe Abbildung).
2 - Stellen Sie die Geräte bündig nebeneinander auf und sorgen Sie für eine wasserwaagengerechte Aufstellung (siehe „Nivellieren“)
3 - Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.
4 - Übermäßige Mengen des Dichtungsmittels entfernen.
5 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels (**A**) mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Dekkel, um die Befestigungszone zu bedecken.



WASSERANSCHLUSS

Schließen Sie den Zufuhrschlauch der Wasserleitung an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn (**A**) an, um die Wasserzufuhr bei Bedarf absperren zu können. Hinter diesen Absperrhahn müssen leicht zugängliche Filter eingebaut werden.

Beschreibung	Wert
Druck	200÷600 kPa (2÷ 6 bar)
pH	7÷7.5
Leitfähigkeit	< 200mS/cm
Härte	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Gehalt an Salzen und Metallionen Chlorid Sulfate Eisen Kupfer Mangan	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l




Vorsicht – Achtung

Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat.



STROMANSCHLUSS


Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400 V/3N geliefert, die in 230 V/3 umgeschaltet werden kann (siehe anschließenden Paragraphen).

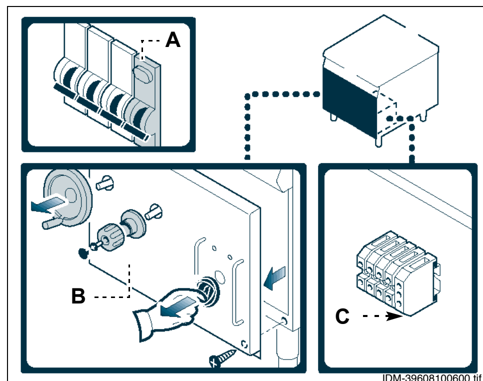

Vorsicht – Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht vorhanden, in der Nähe des Geräts einen Trennschalter (**A**) mit regulierbarem Thermoauslöser und Differentialsperre installieren.
2 - Die Bedienblende (**B**) abmontieren.
3 - Den Trennschalter (**A**) an der Klemmenleiste (**C**) des Geräts anschließen, wie es in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs gezeigt ist.

Anmerkung: ein Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens die vom Typ H05RN-F erfüllen müssen.




Wichtig

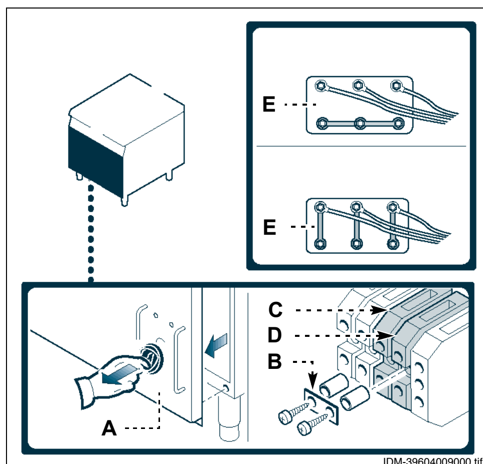
Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.

4 - Nach Beendigung des Arbeitsschritts die Bedienblende (**B**) wieder montieren.

DE

UMSCHALTUNG DER SPANNUNGSVERSORGUNG

Das Gerät wird mit Betriebsspannung 400 V/3N geliefert (siehe das Klebeschild auf dem Typenschild) und eine Spannungsumschaltung auf 230 V/3 ist möglich, wie nachstehend angegeben.



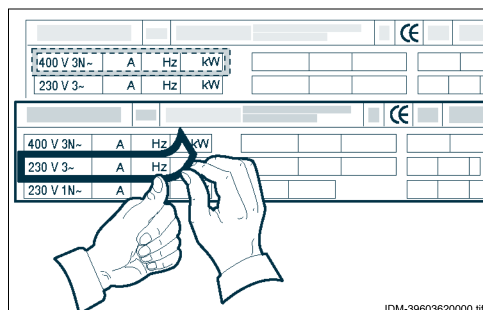
IDM-39604009000.tif



Vorsicht – Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1 - Die Bedienblende (**A**) abmontieren.
2 - Die Brücke (**B**) einsetzen, um die Klemmen (**C**) und (**D**) miteinander zu verbinden.
3 - Die Anschlüsse der Klemmenleiste (**E**) nach den Angaben in der Abbildung ändern.
4 - Die Bedienblende (**A**) anmontieren.
5 - Das Klebeschild mit Angabe der Abnahmespannung vom Typenschild entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Spannung anbringen.



IDM-39603620000.tif





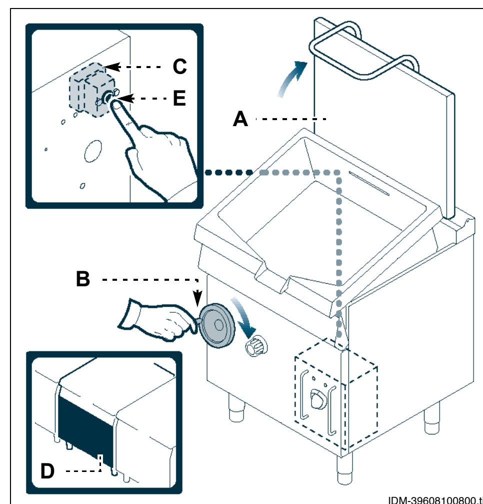
Wichtig

Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass alles einwandfrei funktioniert.

RÜCKSETZEN DES GERÄTS

DE

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzt werden.



IDM-39608100800.tif

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Das Gerät ca. 10 Min. lang abkühlen lassen.
3 - Den Deckel (**A**) anheben.
4 - Die Kurbel (**B**) im Uhrzeigersinn drehen, um die Bratpfanne zu kippen und somit auf den Sicherheitstemperaturbegrenzer (**C**) zugreifen zu können.

Anmerkung: Ist das Gerät in der Mitte einer Gruppenaufstellung von Geräten positioniert, muss die frontseitige Blende (D) abmontiert werden, um auf den Sicherheitstemperaturbegrenzer (C) zugreifen zu können.

5 - Mit Taste (**E**) des Sicherheitsthermostats die Stromzufuhr wieder einschalten.
6 - Stellen Sie nach Abschluss der Operation die Anfangsbedingungen wieder her.

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTES

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.

2 - Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.

3 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGEN 8

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

Wichtig

Vor jeder Regulierung an den Einstellungen müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren.



Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.

EINSTELLUNG DER AUSWUCHTUNG DES DEKKELS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Den Schlüssel (**A**) in den Sechskant (**B**) einsetzen.

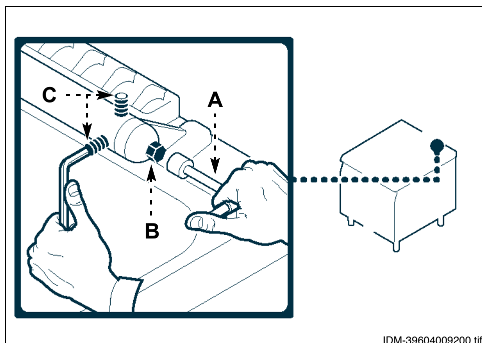
2 - Den Schlüssel (**A**) gut festhalten und gleichzeitig die Feststellschrauben (**C**) ausschrauben.

3 - Den Schlüssel (**A**) zum Spannen der Feder im Uhrzeigersinn und zum Entspannen der Feder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

4 - Nachdem die richtige Auswuchtung hergestellt wurde, die Schrauben (**C**) einschrauben, ohne sie fest anzuziehen.

5 - Mit dem Schlüssel (**A**) die Welle drehen, bis sie sich in einer der vorgesehenen Aufnahmen befindet.

6 - Die Schrauben (**C**) bis zum Anschlag anziehen.



DE

C1343100.fm

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH VON BAUTEILEN

Die wichtigsten Funktionen des Geräts erfordern keine besonderen Einstellungen durch Fachpersonal, sondern können während des Gebrauchs vom Benutzer geregelt werden.

ENTSORGUNG GERÄT


Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen.
Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.



DE

INDEX

INDEX ANALYTIQUE

FR

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR 0

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel. Ce manuel est divisé en deux parties.



1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

INFORMATIONS GENERALES 1

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse. Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italienne) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales. Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques. Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.





Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

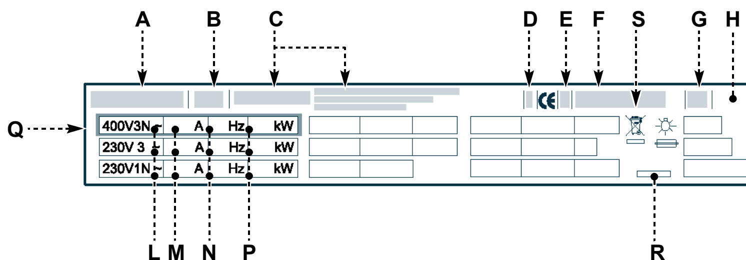
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

FR

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil.

Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Modèle de l'appareil.
B) Type de personnalisation.
C) Identification du fabricant.
D) Classe d'isolation.



E) Année de fabrication.
F) Numéro de série.
G) Degré de protection.
H) Pays de destination.
L) Tension (V).
M) Absorption (A).
N) Fréquence (Hz).
P) Puissance déclarée (Kw).
Q) Indicateur de tension d'essai.
R) Date de fabrication.
S) Symbole DEEE.

DEMANDE D’ASSISTANCE

Pour toute exigence, s’adresser à l’un des centres autorisés.

Pour toute demande d’assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d’identification et le type de défaut relevé.

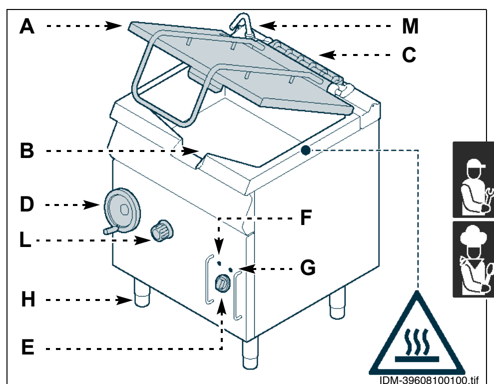
INFORMATIONS TECHNIQUES 2

DESCRIPTION GENERALE DE L’APPAREIL

La sauteuse, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la préparation et la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

Organes principaux

A) **Couvercle de la cuve**.
B) **Cuve de cuisson**; en acier inox.
C) **Ouverture de décharge**; pour évacuer la chaleur générée par les résistances.
D) **Manivelle de basculement de la cuve**: pour permettre la vidange de la cuve.
E) **Manette de commande des résistances**; pour régler la puissance de chauffe.
F) **Voyant de réseau**; pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.
G) **Voyant de la température de l'eau**; pour signaler la phase de réchauffement de l'eau contenue dans la cuve.
H) **Pieds réglables**; pour permettre une mise à niveau parfaite de l’appareil.



L) **Robinet d’eau**; pour régler le débit de l’eau.
M) **Érogateur d’eau** : pour diriger le flux de l’eau à l’intérieur de la cuve.

DONNEES TECHNIQUES

Voir tableaux et “Fiche des raccordements” à la fin du manuel.

FR

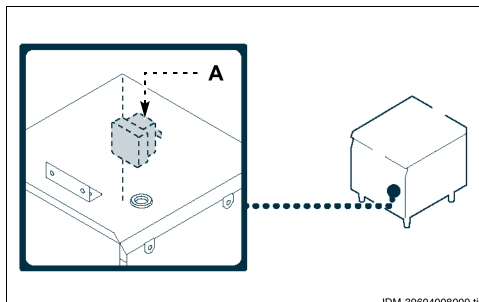
DISPOSITIFS DE SECURITE

Même si l’appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l’installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d’autres pour respecter les lois en vigueur.
L’illustration indique la position des dispositifs.

A) **Thermostat de sécurité**; bloque l’alimentation électrique dans le cas de surchauffe.


Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.



SIGNAUX DE SECURITE ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B)Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

C)Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

D)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

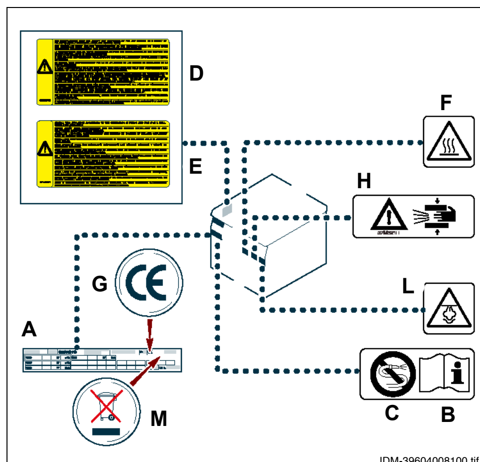
E)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».



F)Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

G)Marquage CE: indique que l'appareil est conforme à la norme.

H)Danger d'écrasement des membres supérieurs: ne pas introduire les mains à l'intérieur de la marmite pendant l'utilisation.



IDM-39604008100.tif

L)Danger de brûlure: attention à la sortie de vapeur très chaude.

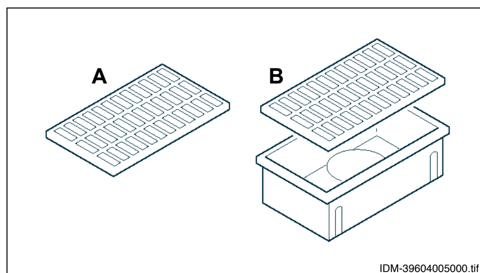
M)Symbole DEEE: indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A)Grille de vidange.

B)Siphon de vidange.



IDM-39604005000.tif

FR

NORMES DE SECURITE

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les “règles de la bonne technique de fabrication”. Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.



A la fin de chaque utilisation, s'assurer que les manettes de commande sont désactivées et les lignes d'alimentation débranchées.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.

FR

NORMES POUR LA SÉCURITÉ SUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.
Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

– Émissions dans l'atmosphère
– Évacuations des liquides
– Gestion des déchets
– Contamination du sol
– Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
– Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

- Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
- Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE)





Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 4).



Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

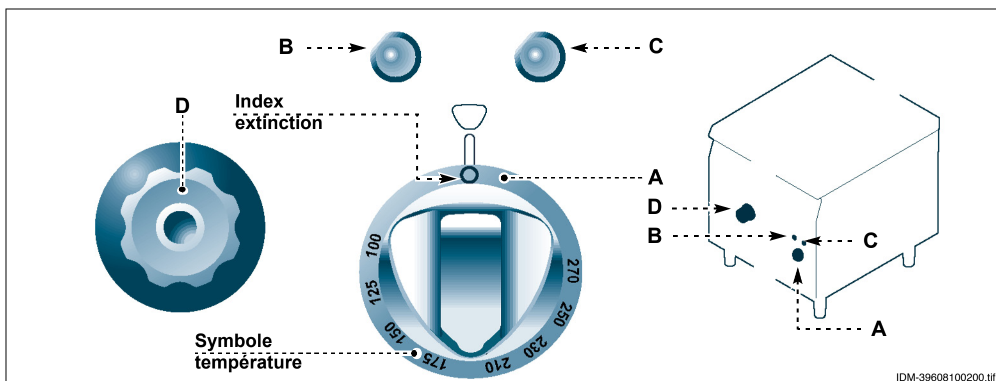
FR



Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.
Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES



Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A)Manette de commande des résistances; pour activer, désactiver et régler les résistances de chauffe.

B)Voyant de réseau; si allumé, il signale l'activation de l'alimentation électrique.

C)Voyant de la température; si allumé, il signale que l'eau n'a pas atteint la température programmée; lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

D)Robinet d'eau; pour régler le débit de l'eau.





ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRULEUR

Allumage

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.

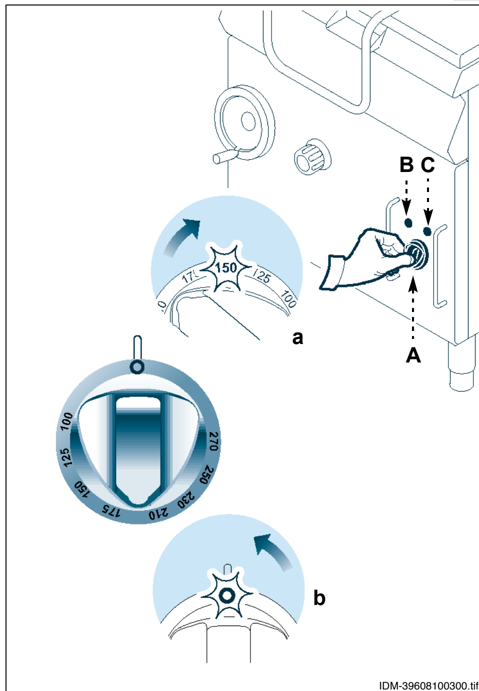
2 - Tourner la manette (**A**) en sens horaire (pos. **a**) en correspondance de la température désirée pour activer les résistances de chauffe.

Remarque: les voyants (B et C) s'allument et lorsque la température d'utilisation est atteinte le voyant (C) s'éteint.

Extinction

1 - Tourner la manette (**A**) en sens anti-horaire (pos. **b**) pour désactiver les résistances électriques de chauffe.

2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

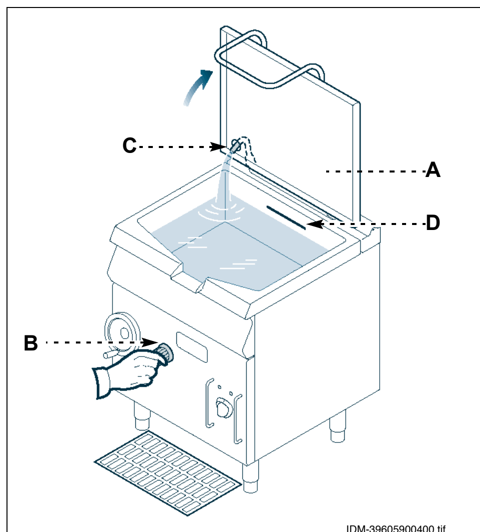


FR

REMPLISSAGE DE LA CUVE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Lever le couvercle (**A**).
2 - Ouvrir le robinet (**B**) et remplir la cuve avec de l'eau par l'érogateur (**C**).
3 - Fermer le robinet (**B**) après avoir atteint le niveau signalé par le repère (**D**).
4 - Fermer le couvercle (**A**).





VIDANGE DE LA CUVE

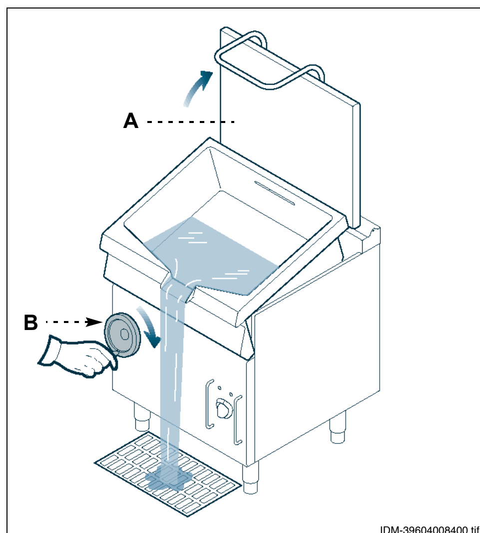
Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Lever le couvercle (**A**).
3 - Tourner la manivelle (**B**) en sens horaire pour incliner la cuve et permettre son vidage.

Important

Ne pas forcer l'inclinaison de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements au dispositif de levage.

4 - Tourner la manivelle (**B**) en sens anti-horaire pour reporter la cuve à la position initiale.
5 - Fermer le couvercle (**A**).



FR

INUTILISATION PROLONGEE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit:

1 - agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale;
2 - nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes;
3 - étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox;
4 - exécuter toutes les opérations d'entretien;
5 - recouvrir l'appareil d'une protection en laissant quelques fentes pour la circulation de l'air.

CONSEILS D'UTILISATION

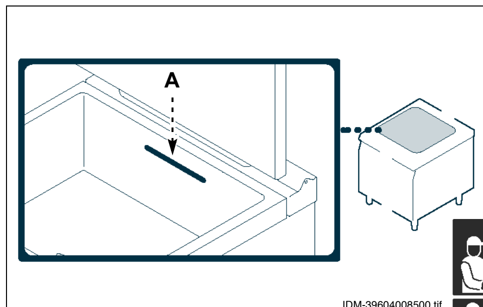
Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils:

– utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant;
– vérifier que le niveau de l'eau ne dépasse jamais la limite indiquée (**A**) ;
– ne pas utiliser l'appareil pour frire les aliments.



Attention

Ne pas utiliser l'appareil sans eau à l'intérieur du récipient pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil.



ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.



Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut voir informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

Après **chaque utilisation** et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

– la carcasse extérieure;
– la cuve de cuisson;
– l'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 10).

Tous les **100 heures de fonctionnement** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

– vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité;
– vérifier l'efficacité de l'installation électrique.

FR

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Etant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé:

1 - de n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.



Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

2 - de rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer. Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.

3 - de faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.

4 - de nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.

5 - de nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.





PANNES 6

DEPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation. Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénients	Causes	Solutions
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas.	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement.	Contrôler la connexion des câbles électriques.
	Intervention du thermostat de sécurité.	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 14).
	Commutateur endommagé.	Remplacer le commutateur.

FR

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

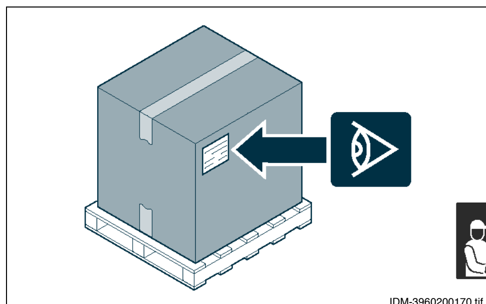
Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.

Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un "plan de sécurité" pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

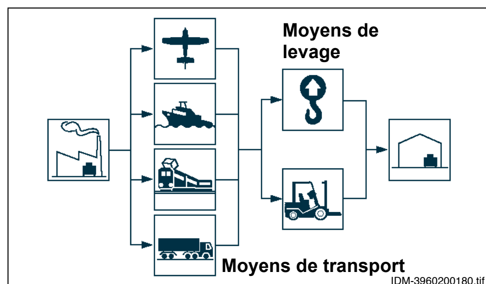
EMBALLAGE ET DEBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.
Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.
Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



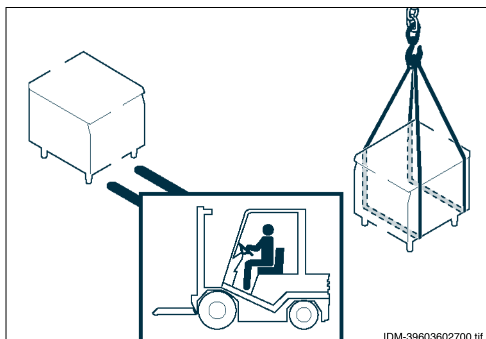
IDM-3960200180.tif

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée.
Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

Important

Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.


IDM-39603602700.tif

FR

C1343100.fm

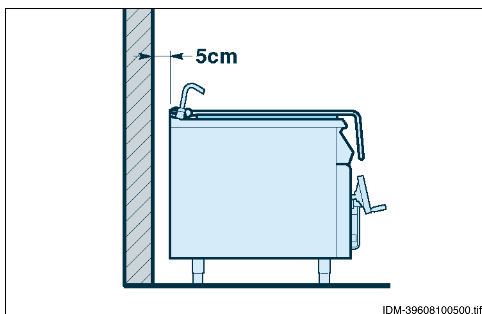
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un "plan de sécurité" pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.



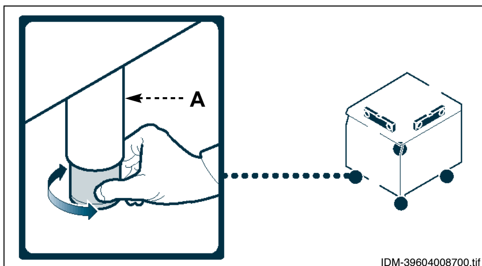


La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 5 cm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.

Prévoir un système de drainage du sol en correspondance du point de vidage de la cuve.

INSTALLATION DES PARTIES DEMONTEES

L'appareil est livré avec quelques composants démontés; les monter lors de la mise en place. En particulier, monter les pieds d'appui (**A**).



MISE A NIVEAU

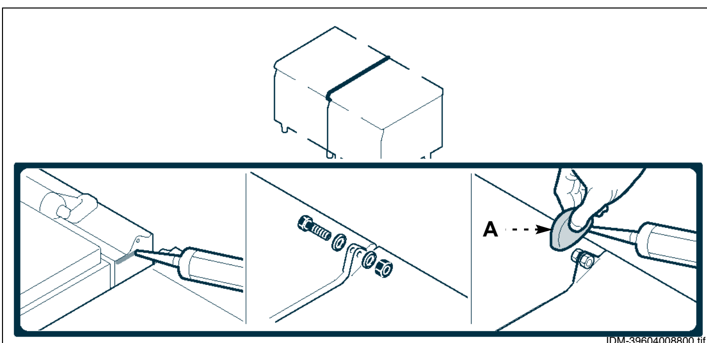
Agir sur les pieds d'appui (**A**) pour mettre de niveau l'appareil.

MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

FR

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

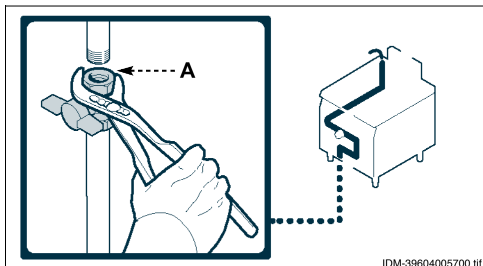
1 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire (voir figure).
2 - Rapprocher les appareils et les mettre de niveau (voir "Mise à niveau").
3 - Relier les appareils avec les éléments de fixation.
4 - Enlever l'adhésif en surplus.
5 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle (**A**), et monter pour couvrir la zone de fixation.



RACCORDEMENT DE L'EAU

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt (**A**), pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.

Description	Valeur
Pression	200÷600 kPa (2÷ 6 bars)
pH	7÷7.5
Conductivité	< 200mS/cm
Dureté	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenu de sels et d' ions métalliques Chlorures Sulfates Fer Cuivre Manganèse	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l





Attention

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N, commutable à 230V3 (voir paragraphe suivant).



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

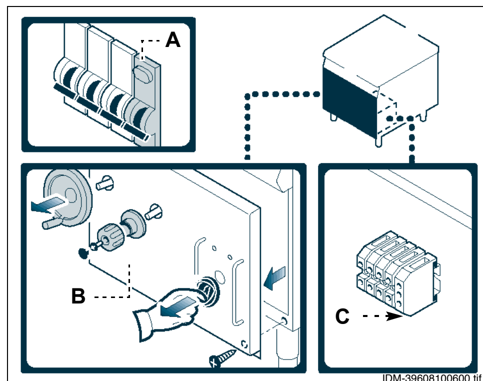
Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur automatique (**A**), près de l'appareil, avec déclencheur thermique réglable et bloc différentiel.

2 - Démonter le panneau (**B**).

3 - Connecter l'interrupteur sectionneur automatique (**A**) au bornier (**C**) de l'appareil comme indiqué sur le schéma électrique à la fin du manuel.

Remarque: utiliser un câble avec des caractéristiques similaires au type H05RN-F.





Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.

4 - Remonter le panneau (**B**) à la fin de l'opération.

FR

C1314310O.fm

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification) et il est possible d'effectuer la transformation à 230V/3 comme indiqué ci-après.



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

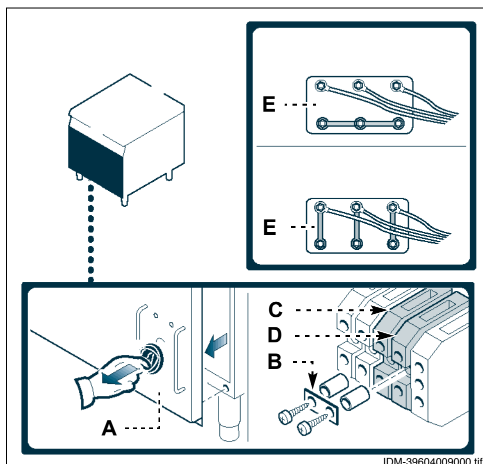
1 - Démonter le panneau (**A**).
2 - Introduire le pont (**B**) pour raccorder électriquement les bornes (**C**) et (**D**).
3 - Modifier les raccordements du bornier (**E**) comme indiqué sur la figure.
4 - Remonter le panneau (**A**).
5 - Enlever l'adhésif qui indique la tension d'essai appliqué sur la plaque d'identification et mettre le nouveau avec la tension utilisée.



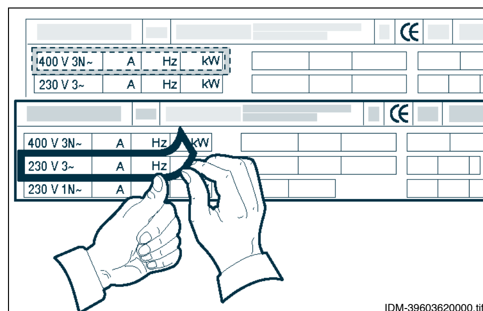


Important

L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas d'anomalies de fonctionnement.



IDM-39604009000.tif



IDM-39603620000.tif

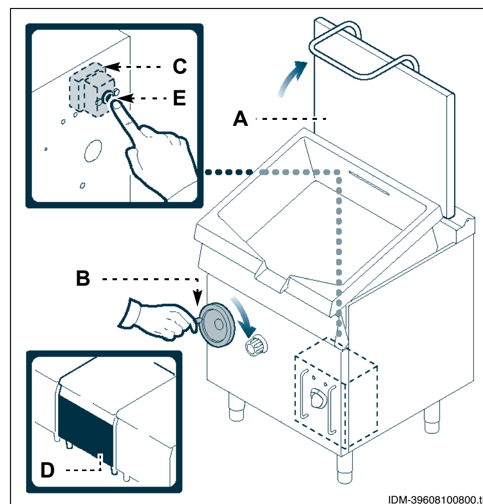
RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale;
2 - Laisser refroidir l'appareil pendant 10 min. environ.
3 - Lever le couvercle (**A**).
4 - Tourner la manivelle (**B**) en sens horaire pour incliner la cuve et permettre l'accès au thermostat de sécurité (**C**).

Remarque: si l'appareil est inséré au centre d'une batterie, démonter le panneau frontal (D) pour accéder au thermostat de sécurité (C).

5 - Appuyer sur le bouton (**A**) du thermostat de sécurité pour réactiver l'alimentation électrique.
6 - Rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



IDM-39608100800.tif

FR

ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes:

1 - vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil;

2 - agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique;

3 - vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

REGLAGES 8

RECOMMANDATIONS POUR LES REGLAGES

Important



Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

RÉGLAGE DE L'ÉQUILIBRE DU COUVERCLE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Introduire la clé (**A**) dans l'hexagone (**B**).

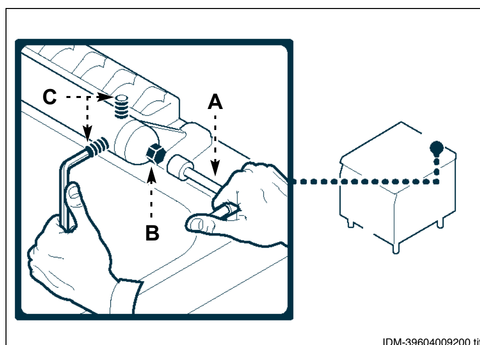
2 - Tenir solidement la clé (**A**) et, simultanément, dévisser les vis de blocage (**C**).

3 - Tourner la clé (**A**) en sens horaire pour charger le ressort et en sens anti-horaire pour le décharger.

4 - Après avoir obtenu le juste équilibre, visser les vis (**C**) sans les serrer.

5 - Agir sur la clé (**A**) pour tourner l'arbre jusqu'à le positionner sur un des logements prédisposés.

6 - Serrer à fond les vis (**C**).



RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DE PIECES

Les fonctions principales de l'appareil ne prévoient pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé sauf les réglages effectués lors de l'utilisation par l'usager.

ELIMINATION DE L'APPAREIL


Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.



FR

ÍNDICE

1ª PARTE (capítulos 0–6)



2ª PARTE (capítulos 7–9)



ÍNDICE ANALÍTICO

ES

INFORMACIONES PREVIAS — 0

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual comprende dos partes.



1ª parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2ª parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL — 1

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa. Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.

Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



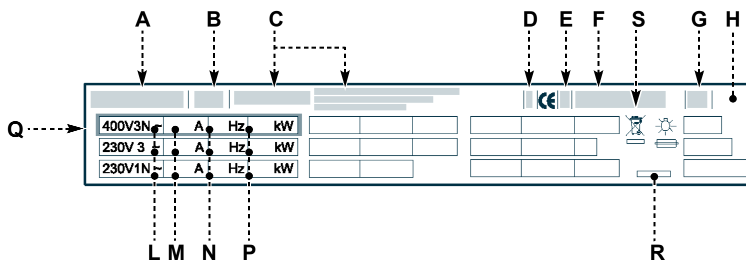
Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Modelo del aparato.
B) Tipo de personalización.
C) Identificación del constructor.
D) Clase de aislamiento.



E) Año de fabricación.
F) Número de serie.
G) Grado de protección.
H) País de destino.
L) Tensión (V).
M) Consumo (A).
N) Frecuencia (Hz).
P) Potencia declarada (Kw).
Q) Indicador tensión de prueba.
R) Fecha de fabricación.
S) Símbolo RAEE.

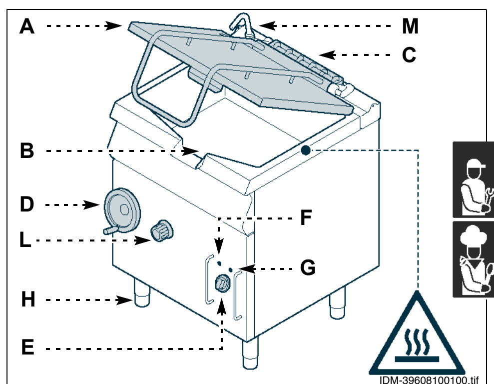
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 2

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La sartén, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para la preparación y la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.



Órganos principales

A)Tapa cuba.

B)Cuba de cocción; fabricada en acero inoxidable.

C)Abertura de desahogo; para disipar el calor generado por las resistencias

D)Manivela de vuelco cuba: para obtener el vaciado de la cuba.

E)Mando de las resistencias; para regular la potencia de calentamiento.

F)Testigo red; para señalar la activación de la alimentación eléctrica.

G)Testigo temperatura agua; para señalar la fase de calentamiento del agua presente en la cuba.

H)Pies regulables; para permitir una perfecta nivelación del equipo.

L)Grifo agua; para regular el flujo de agua.

M)Grifo del agua: para orientar el flujo del agua en el interior de la cuba.

DATOS TÉCNICOS

Véase tabla y “Ficha de enlaces” al final del manual.

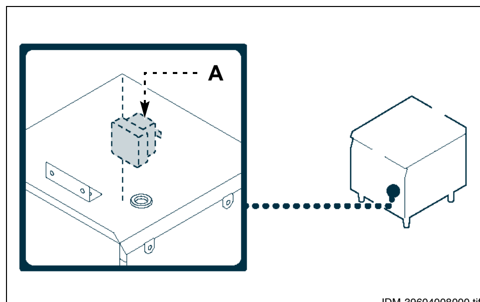
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.
La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)Termostato de seguridad; interrumpe la alimentación eléctrica en caso de recalentamiento.

Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.



ES

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A)Placa de identificación fabricante y aparato.

B)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

C)Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

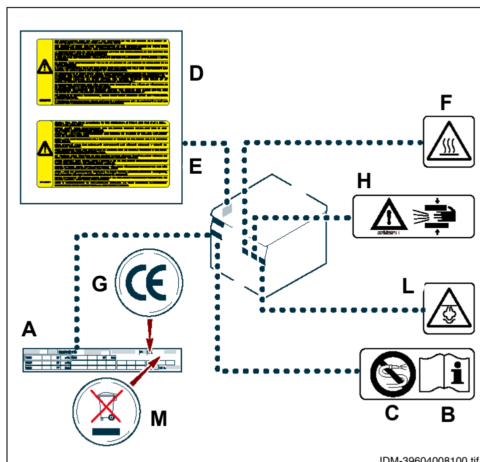
E)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.



F)Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

G)Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

H)Peligro de aplastamiento extremidades superiores: no introduzca las manos en el interior de la marmita durante su uso.



L)Peligro de sufrir quemadura: prestar atención a la salida de vapor muy caliente.

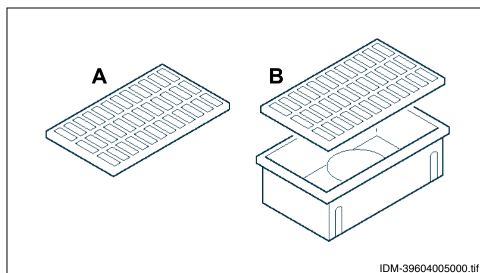
M)Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A)Rejilla de descarga.

B)Sifón de desagüe.



ES

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Léanse atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial obsérvense aquellas relativas al dispositivo de seguridad.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones utilizando exclusivamente productos detergentes para uso alimenticio, evitando absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.





Al concluir cada uso, controle que los mandos queden en posición de desactivación y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.

ES

NORMAS DE SEGURIDAD RELATIVAS AL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.
Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

– Emisiones en la atmósfera
– Descargas de líquidos
– Gestión de residuos
– Contaminación del suelo
– Uso de materias primas y de recursos naturales
– Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

– Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
– Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
– Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.



Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE)

 **Importante**

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 4).

 **Importante**

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO

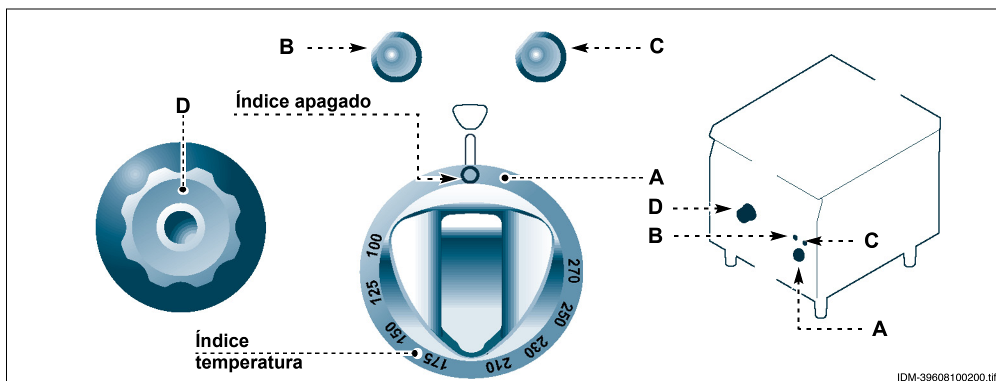
ES

 **Importante**

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN MANDOS



Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos:

A)Mando de las resistencias; para activar, desactivar y regular las resistencias de calentamiento.

B)Testigo red; su encendido indica la activación de la alimentación eléctrica.

C)Testigo temperatura; encendido indica que el agua no ha alcanzado la temperatura programada; una vez alcanzada dicha temperatura este testigo se apaga.

D)Grifo agua: para regular el flujo del agua.





ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR

Encendido

1 - Opere con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.

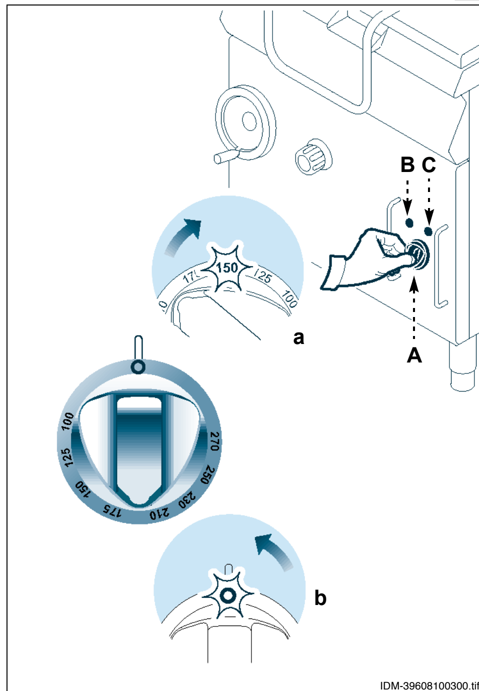
2 - Gire el mando (**A**) en sentido horario (pos. **a**) para situarlo en correspondencia con la temperatura requerida; de esta forma se activarán las resistencias de calentamiento.

Nota: los testigos (B y C) se encienden y, una vez alcanzada la temperatura de uso prevista, el testigo (C) se apaga.

Apagado

1 - Gire el mando (**A**) en sentido antihorario (pos. **b**) para desactivar las resistencias eléctricas de calentamiento.

2 - Opere con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



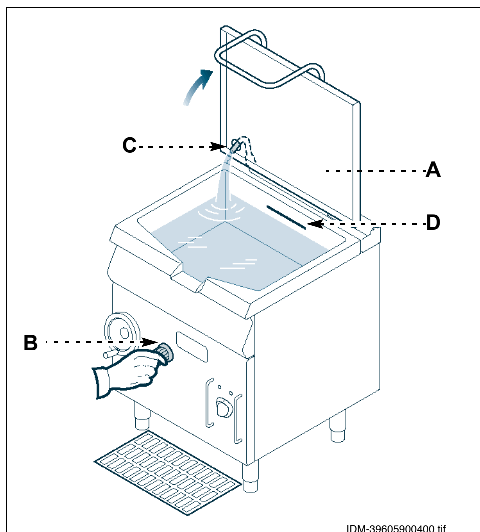
ES

C1314310O.fm

LLENADO CUBA

Lleve a cabo las siguientes operaciones.

1 - Levante la tapa (**A**).
2 - Abrir la llave (**B**) y llenar la cuba con agua mediante el grifo (**C**).
3 - Cerrar la llave (**B**) una vez alcanzado el nivel indicado mediante la referencia (**D**).
4 - Cierre la tapa (**A**).





VACIAMIENTO CUBA

Lleve a cabo las siguientes operaciones.

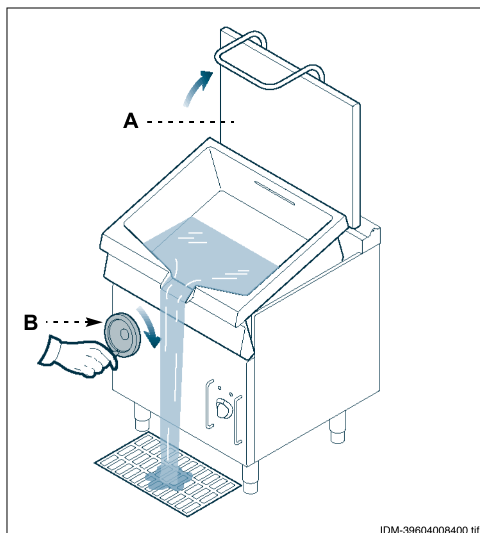
1 - Opere con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
2 - Levante la tapa (**A**).
3 - Gire la manivela (**B**) en sentido horario para inclinar y vaciar la cuba.

i Importante

No fuerce la inclinación de la cuba ya que podría dañarse el dispositivo de elevación.



4 - Gire la manivela (**B**) en sentido antihorario para situar nuevamente la cuba en su posición inicial.
5 - Cierre la tapa (**A**).



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones:

1 - con el interruptor aislador del aparato desactive la conexión a la línea eléctrica principal;
2 - limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes;
3 - esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible;
4 - efectuar todas las operaciones de mantenimiento;
5 - cubra el aparato con una envoltura de protección dejando pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

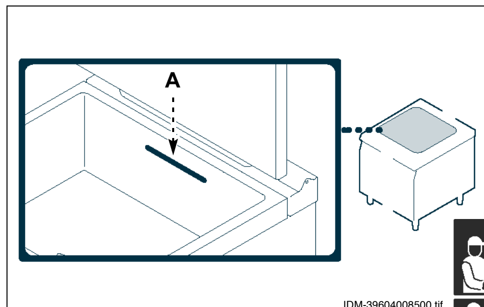
CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones:

– utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante;
– verifique que el nivel del agua no supere nunca el límite indicado (**A**);
– no utilice el aparato para freír alimentos.

Precaución - advertencia

No utilice el aparato sin agua en el interior del recipiente para no provocar daños a la estructura del aparato mismo.



MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, efectuando las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un buen mantenimiento permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquiera operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

– la superficie exterior;
– la cuba de cocción;
– el equipo y el medio ambiente (véase pág. 10).

Cada 100 horas de servicio operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones:

– control de la eficiencia del termostato de seguridad;
– controle la eficiencia del sistema eléctrico.

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA LIMPIEZA

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y espere que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones:

1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.



Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

2 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas. No utilizar chorros de agua a presión.

3 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.

4 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.

5 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.





AVERÍAS 6

LOCALIZACIÓN DE CAUSAS DE AVERÍA

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Las resistencias de calentamiento no se activan.	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto.	Controle el enlace de los cables eléctricos.
	Intervención del termostato de seguridad.	Reactive el aparato (véase pág. 14).
	Conmutador averiado.	Sustituya el conmutador.

ES

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

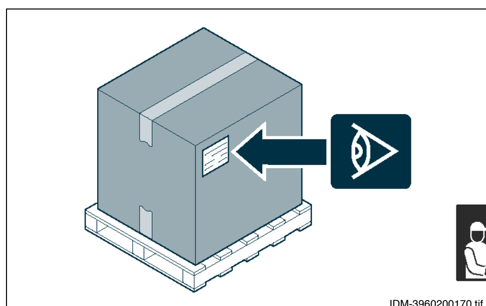
Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso.

La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

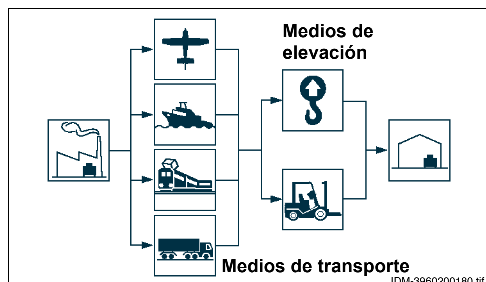
EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado. A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo. En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos durante el transporte es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



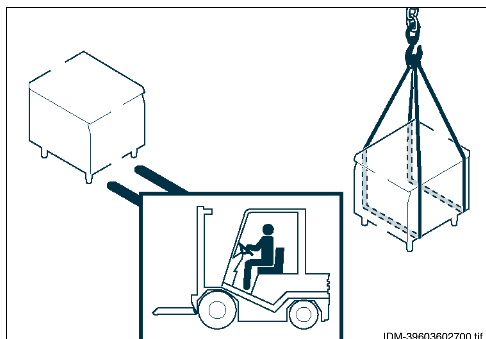
IDM-3960200180.tif

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada.
Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

Importante

Al introducir la carretilla elevadora, preste atención en los tubos de alimentación y descarga.


IDM-39603602700.tif

ES

C13143100.fm

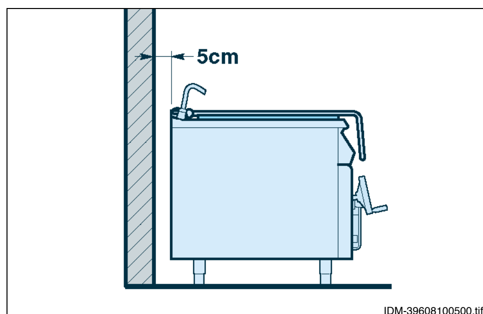
INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un “plan de seguridad” a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.

La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.





Si la pared no resiste temperaturas de 150° C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 5 cm de la misma.

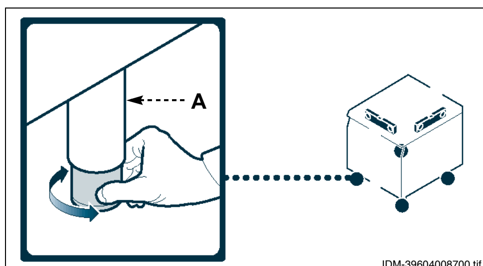
Se deberá predisponer un sistema de drenaje del pavimento en correspondencia con el punto de descarga de la cuba.

INSTALACIÓN PIEZAS DESMONTADAS

El equipo es suministrado con algunos componentes desmontados; durante la fase de instalación se debe efectuar el respectivo montaje. En especial, montar las patas de apoyo (**A**).

NIVELACIÓN

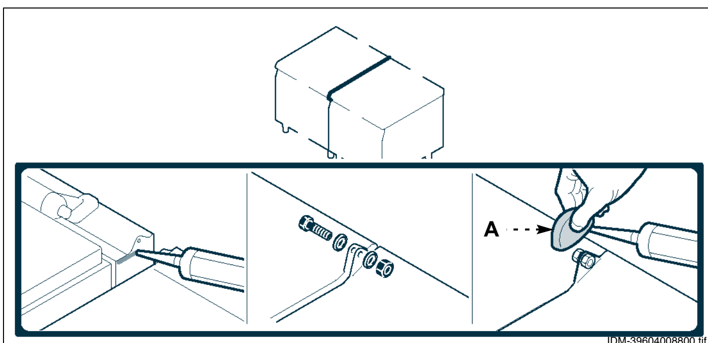
Operar con las patas de apoyo (**A**) para nivelar el equipo.



MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar (véase figura).
2 - Juntar los equipos y nivelarlos (véase “Nivelación”).
3 - Unir los equipos con los elementos de fijación.
4 - Elimine el adhesivo excedente.
5 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa (**A**) y montar para cubrir la zona de fijación.

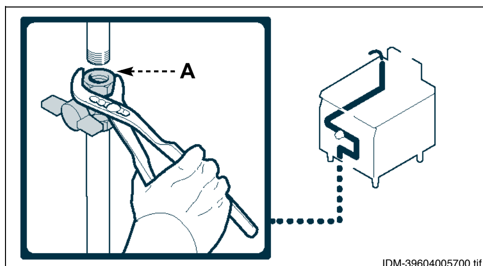


ES

ENLACE AGUA

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación (**A**) a fin de poder interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua. En posición sucesiva al grifo se deben instalar filtros de fácil acceso.

Descripción	Valor
Presión	200÷600 kPa (2÷ 6 bar)
pH	7÷7.5
Conductividad	< 200mS/cm
Dureza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenido de sales e iones metálicos	
Cloruros	< 30 mg/l
Sulfatos	< 40 mg/l
Hierro	< 0,1 mg/l
Cobre	< 0.05 mg/l
Manganeso	< 0,05 mg/l



Precaución - advertencia

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Importante

La conexión eléctrica deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N, posible de conmutar a 230V/3N (véase el siguiente apartado).

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

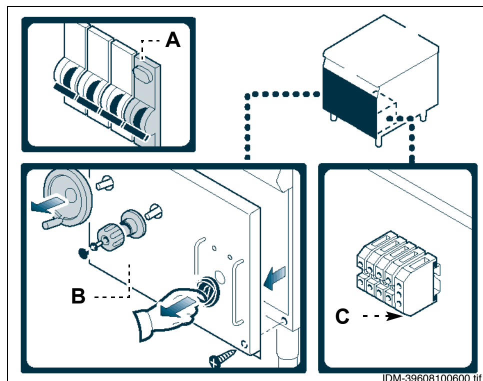
Conecte el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - Si no está presente, instale en proximidad del aparato un interruptor automático aislador (**A**) con desactivador térmico regulable y bloqueo diferencial.

2 - Desmonte el panel (**B**).

3 - Conecte al tablero de bornes (**C**) del aparato el interruptor automático aislador (**A**), procediendo de la manera ilustrada en el esquema eléctrico que aparece en la parte conclusiva del manual.

Nota: utilice un cable con características no inferiores a aquél de tipo H05RN-F.



Importante

Al efectuar el enlace preste particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

4 - Una vez concluida la operación reinstale el panel (**B**).

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

El equipo se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N (indicada en el adhesivo aplicado en la placa de indentificación) y es posible efectuar la transformación en 230V/3, como indicado a continuación.



Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

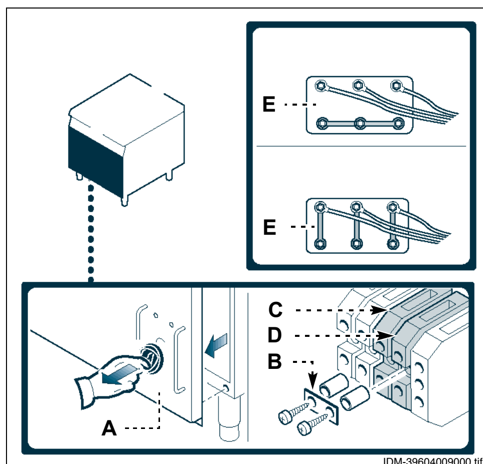
1 - Desmonte el panel (**A**).
2 - Coloque el puente (**B**) para conectar eléctricamente los bornes (**C**) y (**D**).
3 - Modifique las conexiones del tablero de bornes (**E**) procediendo de la manera ilustrada en la figura.
4 - Remonte el panel (**A**).
5 - Retire el adhesivo indicador de la tensión de prueba presente en la placa de identificación y aplique el nuevo adhesivo indicador de la tensión en uso.



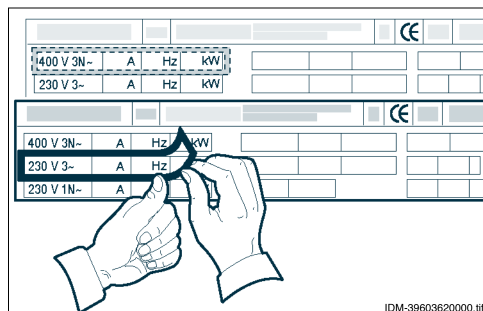


Importante

Una vez concluida la intervención controle que no se verifiquen anomalías de funcionamiento.



IDM-39604009000.tif



IDM-39603620000.tif

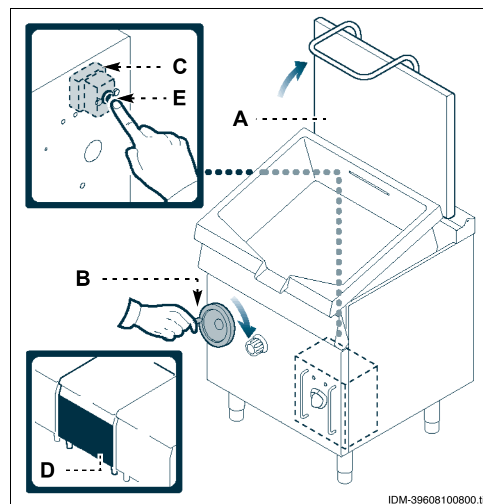
REACTIVACIÓN APARATO

En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica.

1 - con el interruptor aislador del aparato desactive la conexión a la línea eléctrica principal;
2 - Deje enfriar el aparato aproximadamente durante 10 min.
3 - Levante la tapa (**A**).
4 - Gire la manivela (**B**) en sentido horario para inclinar la cuba y obtener acceso al termostato de seguridad (**C**).

   Nota. Si el aparato está instalado en el centro de una batería, para obtener acceso al termostato de seguridad (C) se deberá desmontar el panel frontal (D).

5 - Presione el botón (**E**) del termostato de seguridad para restablecer la alimentación eléctrica.
6 - Restablecer las condiciones iniciales una vez concluida la operación.



IDM-39608100800.tif

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones:

1 - verifique que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato;

2 - accione el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica;

3 - controle el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

Importante

Antes de efectuar cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.



REGULACIÓN BALANCEO TAPA

Lleve a cabo las siguientes operaciones.

1 - Inserte la llave (**A**) en el hexágono (**B**).

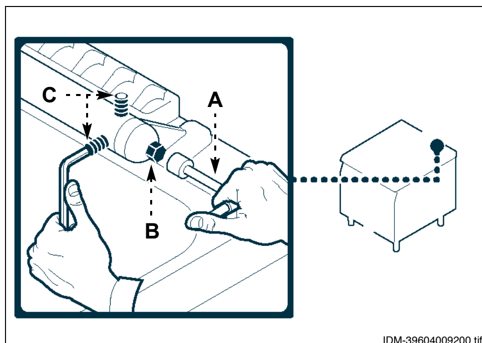
2 - Sostenga firmemente la llave (**A**) y, de modo simultáneo, desenrosque los tornillos de fijación (**C**).

3 - Gire la llave (**A**) en sentido horario para cargar el resorte o en sentido antihorario para descargarlo.

4 - Una vez obtenido el correcto balanceo, enrosque los tornillos (**C**) sin apretarlos.

5 - Opere con la llave (**A**) para girar el eje hasta situarlo en uno de los alojamientos previstos.

6 - Apriete a fondo los tornillos (**C**).



ES

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

DESGUACE DEL EQUIPO



Importante

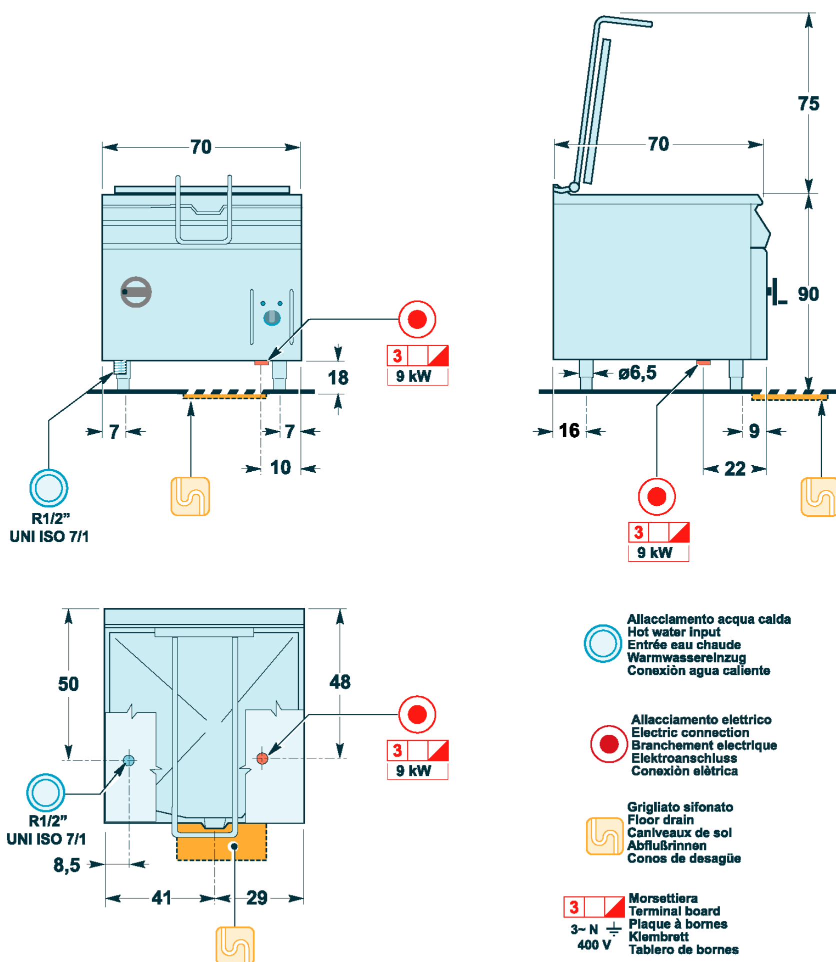
Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo.
No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.



ES

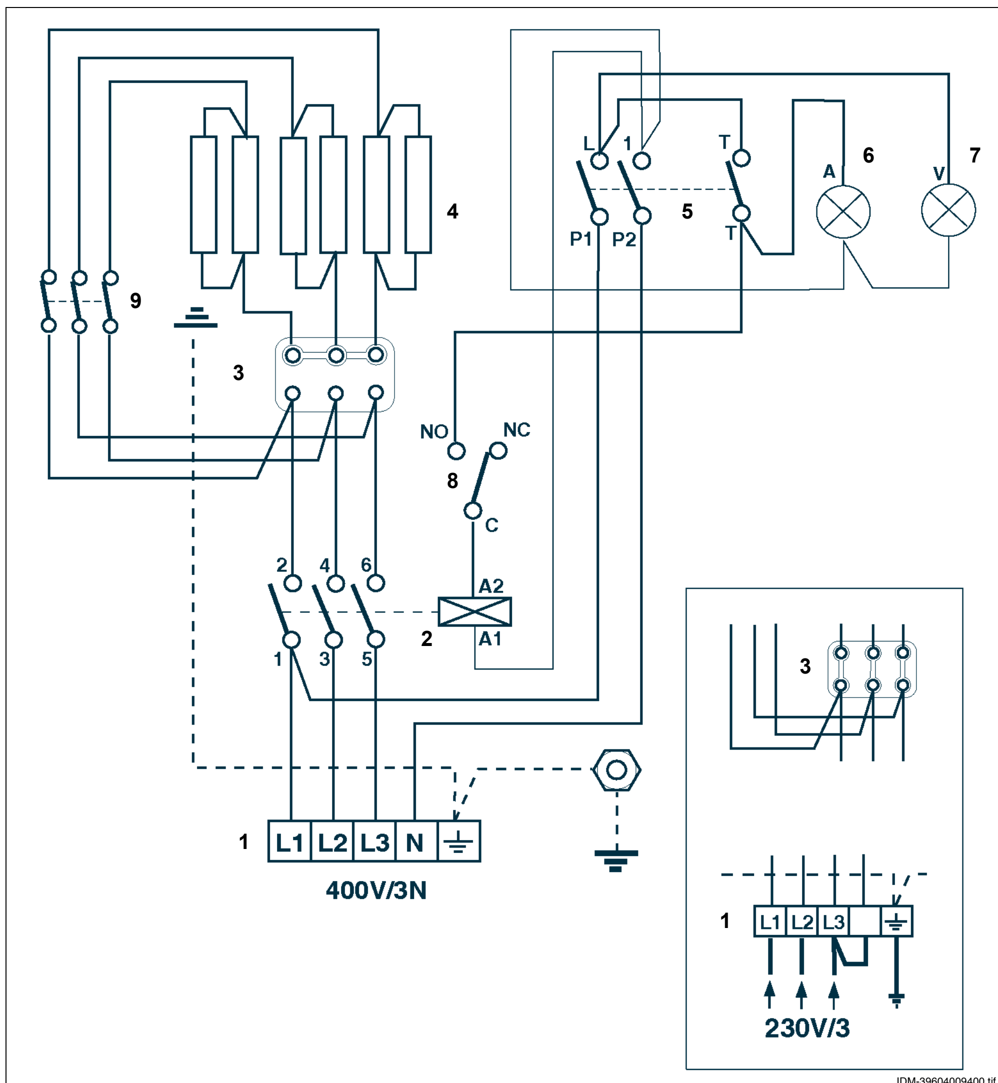
Modello Model Modelle Modèle Modelo	Vasca Well Becken Cuve Cuba	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
			Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
1G1BR1E	N.1 (40 l)	9kW	400V-3N 230V-3	50-60Hz	13 A 22,5 A

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES



CT3143100.fm

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM - SCHALTBILD
SCHÉMA ÈLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO



1) Morsettiera di alimentazione - Mains terminal board - Anschlußklemmbrett - Plaque à bornes d'alimentation - Clema de conección

2) Teleruttore resistenze - Electromagnetic switch - Heizkörper-Fernschalter - Télérupteur des résistances - Interruptor electromagnético

3) Morsettiera resistenze - Terminal board for heating elements - Heizkörper-Klemmbrett - Bortnière des résistances - Clema de las resisténcias

4) Resistenze 6 x 1500W - Heating elements 6 x 1500 W - Heizkörper 6 x 1500W - Résistances 6 x 1500W - Resistencias 6 x 1500W

5) Termostato con interruttore bipolare coassiale - Thermostat with coaxial main switch - Thermostat mit koaxialem Hauptschalter - Thermostat avec intérrupteur coaxial - Termóstato con Interruptor coaxial

6) Lampada spia del termostato - Thermosta warning light - Thermostat-Kontrollampe - Lampe témoin du thermostat - Lampara señal del termóstato

7) Lampada spia di rete - Mains warning light - Netz-Kontrollampe - Lampe témoin de réseau - Lampara señal de red

8) Microinterruttore di fine corsa della vasca - Tank limit switch - Endschalter des Tiegels - Microintérrupteur fin de course du bac - Microinterruptor de la cuba

9) Termostato di sicurezza (limitatore di temperatura) - Safety thermostat (temperature limiter) - Sicherheitsthermostat (Temperaturbegrenzer) - Thermostat de sécurité (limiteur de température) - Termóstato de seguridad (limitador de temperatura)